Oecon.
1589

~~276~~
Oec 1589

Oec. dom. 144.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Johann Sedlaczek's,

Amtmanns der Kais. Königl. Staatsherrschaft Altbrünn in Mähren,

kurzgefaßter
und auf praktische Erfahrung gegründeter

Unterricht

über den

Anbau der Erdmandel,

und über
den Gebrauch derselben,

statt des Caffé's,

welchen sie an Geschmack und Güte
vollkommen ersetzt.

Nebst einer
praktischen Anweisung
zum Anbaue
mehrerer
sehr einträglicher, nicht genug bekannter

Erdgewächse.

Für Landwirthe,
für Garten- und Grundbesizzer,
und für
Liebhaber des Landbaues.

Leipzig,
in der Sommerschen Buchhandlung
1804.

Praktische Anweisung zum Anbaue sehr einträglicher, aber nicht genug bekannter Erdgewächse;

oder:

Mittel, in kurzer Zeit wohlhabend und reich zu werden.

Ein Buch
für Landwirthe,
für Garten- und Grundbesizzer,
und für
Liebhaber des Landbaues.

Von
C. H. Dietrich.
und von
Johann Sedlaczek,
Amtmann der Kais. Königl. Staatsherrschaft Altbrünn in Mähren.

Leipzig,
in der Sommerschen Buchhandlung
1804.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

I.

Johann Sedlaczek,

über den

Anbau der Erdmandel,

und über den

Gebrauch derselben,

statt des Caffé's,

welchen sie

an Geschmack und Güte

vollkommen ersetzt.

Eine zweyjährige Erfahrung lehrte mich, daß der Anbau der Erdmandeln in kaltem Boden, so wie er gewöhnlich zu Ende April, oder Anfang May geschieht, nicht den gewünschten Erfolg leistete; denn von diesen in kalten Grund gelegten Saamenmandeln keimten kaum die Hälfte auf. Der Grund davon liegt wahrscheinlich darin, daß die zuweilen eintretende sehr kalte Maywitterung das Aufkeimen dieser aus warmen Ländern abstammenden Frucht verhindert.

Endlich fand ich nach angestellten Versuchen, daß der Anbau derselben am besten durch ein

Mistbeet

gelang.

Man bereitet nämlich dieses Mistbeet, zu Ende März, auf die gewöhnliche Art; nur hat man dabey zu beobachten, daß es, nach erfolgter Erhitzung, einige Tage geöffnet, und dadurch zu einer solchen Temperatur gebracht werde, wie die gewöhnlichen kalten Mistbeete haben, denn sonst würden, der zu großen Wärme wegen, die Keime der Mandeln zu schnell treiben, dadurch zart werden, und, wenn sie, als Pflanzen, in das Land versetzt werden, die rauhe und kalte Witterung nicht vertragen können.

Ist also nun das Mistbeet zu einer temperirten Wärme gebracht, so werden die Mandeln, nachdem sie zuvor 24 Stunden lang in Wasser geweicht gewesen, zwey Zoll tief und drey Zoll aus einander, in dieses Mistbeet gesteckt.

Ist das geschehen, so muß man das Erdreich, wenn es trocken geworden, fleißig begießen, und es, sobald die Keime hervorgekommen sind, rings um dieselben auflockern.

Auch muß man das Mistbeet mehr kalt als warm halten, wobey man sich nach der Witterung zu richten hat. Ist nämlich die Witterung warm, so läßt man das Mistbeet bey Tag und bey Nacht offen, und bedeckt es zum Theil, oder auch ganz, je nachdem die kalte Witterung eintritt. Diese Behandlung bringt den wesentlichen Vortheil, daß die Pflanzen in dem Mistbeete abgehärtet werden, und sodann, wenn sie in das Land übergesetzt worden sind, jede Witterung, und sogar Fröste aushalten.

In zwölf bis vierzehn Tagen kommen alle Keime aus der Erde hervor, wachsen bis Anfang May bis zu neun Blättern und bis fünf Zoll hoch, und sind, sobald sie diese Höhe erlangt, zum Versetzen tauglich.

Beym Herausnehmen der Pflanzen ist zu beobachten, daß man die Seitentriebe vom Haupttriebe ablöst und abnimmt, den Haupttrieb aber, mit der Mutter, in dem Mistbeete läßt, wo er, von drey zu drey Wochen, neue, zum Versetzen taugliche Sprossen hervorbringt. Das treibt man so fort bis Ende Junius, wodurch man von einer einzigen Mandel wenigstens zehn Ableger erhält.

Versetzung der Pflanzen und Ablegung derselben.

Die Erdmandeln kommen am besten in einem Wiesengrunde, oder, welches fast einerley ist, in solchem Boden

fort, in den man Kraut zu pflanzen pflegt. Sie verlangen also guten, der Sonne beständig ausgesetzten Boden.

Dieser Boden muß im Herbste mit gutem Miste gedüngt, und im darauf folgenden April tief umgegraben und rein durchgearbeitet werden. Dann wird er in die Breite fünf bis sechs Schuh breit eingetheilt, und auf diese Art zum Setzen der Pflanzen bereitet.

Hierauf werden, Anfangs May, die Pflanzen aus dem Mistbeete gehoben, und in das auf vorbeschriebene Art bearbeitete Land, zehn bis zwölf Zoll aus einander, versetzt, und mit dieser Versetzung, wie oben gesagt, bis Ende Junius fortgefahren.

Die Reife halten zwar bisweilen den Wachsthum derselben zurück, und verbrennen ihre Blätter; allein, wenn die oben beschriebene Vorsicht vorher angewendet worden ist, so halten sie alle Witterung aus, und es geht kaum die hundertste Pflanze zu Grunde. Und ist das ja geschehen, so thut man wohl, wenn man die Blätter, so weit sie vom Reife gebrannt worden, mit der Schere abschneidet, und dadurch verhindert, daß die Fäulniß bis zu dem Herzen der Pflanze eindringt.

Die also versetzten Pflanzen werden nunmehr fleißig, und zwar bey ausbleibendem Regen jedes Mal um den zweyten bis dritten Tag begossen, alle acht bis zwölf Tage, jedoch behutsam, damit man ja nicht die Fasern der Wurzel verletze, die Erde ringsum aufgelockert, und zu Ende August aufgehäufelt.

Einerntung der Erdmandel.

Die völlige Reife und Einerntung der Erdmandel geschieht Ende Septembers, oder Anfang Oktobers. Zu dieser Zeit wird das Gras, welches jetzt eine Höhe gewöhnlich über zwey Schuh erreicht hat, und nunmehr gelblich zu werden anfängt, und dessen Spitzen abzudör-

ren anfangen, mit der Sichel abgeschnitten, und entweder grün als Kühfutter, oder gedörrt als Heu, verbraucht.

Hierauf werden die Stöcke, bey trockener Witterung, mit dem Grabscheite aus der Erde gehoben und auf einen andern Platz getragen, wo die Erde von den Wurzeln abgeschüttelt werden muß. Da aber bey dieser Gelegenheit viele Mandeln mit der Erde herabfallen, so müssen diese entweder sorgfältig aus der Erde wieder herausgesucht, oder mit der Erde in ein Drathsieb gethan werden, wo dann die lockere Erde durchfällt, und die Mandeln zurück bleiben. Die noch an den Wurzeln hängenden Mandeln werden sodann auf einem andern Platze abgelöst, und nebst den übrigen in einem Drathsiebe gewaschen, an einem offenen Platze auf einem leinenen Tuche ganz dünn ausgebreitet und abgetrocknet. Zuletzt werden sie auf einem luftigen Boden zum völligen Austrocknen locker ausgebreitet, und, wenn sie ganz trocken sind, in Kästen oder Fässer verpackt, und an einem trocknen Orte, wo sie vor Mäusen sicher sind, aufbewahrt.

Hat man nun den Erdmandelbau auf diese Art betrieben, so kann man sicher rechnen, daß ein Stück Land, von einer Niederösterreichischen Metze Aussaat, dreyzehnhundert Pfund Mandeln und funfzehnhundert Pfund Heu giebt; mithin verschafft ein Stück des besten Landes von einer Niederösterreichischen Metze (beynahe ein halber Leipziger oder 1¼ Berliner Scheffel) Aussaat, selbst wenn der Preis des Pfundes Erdmandeln bis auf 30 Kreuzer herabfiele, nach folgender Berechnung:

für 1300 Pfund Erdmandeln à 30 Kreuzer	650 fl.
für 1500 Pfund Heu nur à 1 Krzr. gerechnet	25 „
zusammen	675 fl.
Einnahme, und wenn man die Unkosten, die höchstens	150 fl.
betragen können, abrechnet, einen reinen Gewinn von	525 fl.

Gebrauch der Erdmandeln.

Die Erdmandeln vertreten nach allen angestellten Versuchen die Stelle des indischen Caffe's vollkommen.

Ihre Zubereitung geschieht auf die einfachste Art. Sie werden nämlich, nachdem sie wenigstens sechs Monate alt und gut getrocknet sind, so wie der Caffe, gut, das heißt: nicht zu wenig und nicht zu viel geröstet. Hierbey ist zu beobachten, daß man zuvor die Mandeln sortire, und die großen allein, die kleinen aber auch allein röste, weil sonst die großen unter den kleinen, die eher rösten, zu wenig geröstet seyn dürften. Nachdem sie geröstet worden, muß man sie gehörig abkühlen lassen, weil sie dadurch die nothwendige Härte erlangen, ohne welche sie sich weder stoßen noch mahlen lassen.

Will man sie nunmehr zum Gebrauche anwenden, so müssen sie etwas länger als der Caffe kochen, brauchen auch längere Zeit zum Abklären; dagegen erfordert das Getränk weit weniger Zucker, als der Caffe.

Mit Milch genossen ist dieses Getränk schon an und für sich angenehm und wohlschmeckend; nimmt man indessen noch den vierten, höchstens dritten Theil Caffe dazu, so ist es, da es ohnehin einen Vanille-Geschmack hat, so delikat, daß es viele Caffetrinker dem indischen Caffe vorziehen.

Eben so wohlschmeckend ist auch die von den Erdmandeln zubereitete Mandelmilch, wobey der Zucker fast ganz erspart wird.

Sollten daher nicht alle Oekonomen und Grundbesitzer gereitzt werden, dieses neue, in allem Betrachte gemeinnützige und vortheilhafte Produkt mit allem Ernste bald zu vermehren? Denn es werden hierdurch

1) große Summen Geldes im Lande verbleiben, welche für den indischen Caffe, dessen Consumtion nun

sogar bey dem Landvolke überhand zu nehmen anfängt, ins Ausland bezahlt werden. Es kann auch

2) durch den Anbau der Erdmandel der Getreidebau gar nicht leiden, weil sich die Erdmandeln nur in Gärten, oder in solchen Kraut= oder andern Aeckern mit Vortheil bauen lassen, die man bequem mit Wasser begießen kann. Ueberdieß erfordern sie auch kein großes Stück Landes, weil sie sich außerordentlich vermehren. Und endlich wird

3) dem Erbauer dieser Frucht, wie oben bewiesen worden, seine Mühe sehr reichlich vergolten.

II.

C. H. Dietrichs
praktische Anweisung
zum Anbaue
mehrerer
sehr einträglicher, nicht genug bekannter
Erdgewächse.
Für Landwirthe,
für Garten- und Grundbesizzer,
und für
Liebhaber des Landbaues.

Einleitung.

Daß ich die in diesem Werkchen aufgeführten Erdgewächse unter die unbekannten Pflanzen zähle, kann vielleicht fremde scheinen; denn man wird wohl wenige Länder in Europa finden, wo dieselben ganz unbekannt oder nicht gebraucht würden. Ich räume dieses ein, läugne aber, daß deren Anbau, Wartung und Zubereitung eben so bekannt sey, oder so betrieben werde, als es diese so nutzbaren Pflanzen verdienen. — Ich würde in eine am unrechten Orte angebrachte Weitläuftigkeit gerathen, wenn ich die Wirkungen und den Nutzen dieser Pflanzen in so vielerley Betracht erzählen wollte, sondern ich werde mich lediglich auf die Cultur derselben einschränken, die Fehler, welche dabey begangen werden, bemerken, und bessere mit einem guten Erfolg verbundene Mittel anweisen.

Ich habe die gute Absicht, diejenigen Früchte, welche bekannter und mehr ausgebreitet zu werden verdienen, hier zusammen zu bringen, um den Leser in den Stand zu setzen, alles aus einem Gesichtspunkte übersehen, und alle Fehler beym Säen, Warten und Einernten derselben desto besser vermeiden zu können.

Der Krappbau ist für verschiedene Manufakturen und Färbereyen eine äußerst wichtige Sache. — Man weiß, wie sehr diese Pflanze zum Färben der Cattune, der

Wolle, der Tücher, des baumwollenen Garnes, und der Stoffe gebraucht wird; und wie viele Millionen Geld bey den immer mehr zunehmenden Manufakturen alle Jahre dafür nach Holland und andern fremden Ländern aus Deutschland gesendet werden müssen; und gleichwohl ist dieß Gewächs in den mehresten europäischen Staaten noch ein Fremdling.

Es wäre demnach sehr zu wünschen, daß man sich mit mehrerm Eifer angelegen seyn lassen möchte, darauf zu denken, wie man in mehrern Ländern diese so nützliche Wurzel mit mehrerer Sorgfalt, als bisher geschehen, bauen möchte, um sich dadurch in den Stand zu setzen, sie eben so gut und wohlfeil zu liefern, als diejenige ist, welche wir theils aus Seeland, theils aus Schlesien und einigen andern Orten im Reiche bekommen. Die Anbauer dieser Pflanze würden sich dabey sehr wohl stehen, und gewiß einen weit größern Vortheil aus derselben ziehen, als von andern weit weniger Gewinn bringenden ländlichen Produkten.

Beynahe eben dasselbe kann man vom Hanfe sagen. Dieser ist zwar nicht minder bekannt, und wird in allen Ländern häufig gebraucht. Allein wie wenig und fehlerhaft wird diese so nutzbare Pflanze nicht erbauet und zubereitet? Ich übergehe die Nothwendigkeit und den Nutzen des Hanfbaues in Absicht auf das Commercium; denn ich würde sehr weitläuftig werden müssen, wenn ich die Wirkungen des Hanfes in der Arzney, beym Fischfange und dergleichen gedenken wollte. Und ist es nicht bekannt, daß der feinste Zwirn und die schönste dauerhafteste Leinwand daraus bereitet werden kann?

Wie wenig wird nicht der so nützliche Mohnbau in Deutschland betrieben? Wenn man bedenkt, welche ungeheure Summen Geldes jährlich für das theure und nur zu oft äußerst schlechte Baumöl aus dem Lande gehen, welches zu andern Zwecken, zum Besten der Einwohner im

Lande bleiben könnte, wenn die Oekonomen sich mehr auf den Anbau einheimischer öltragender Pflanzen, worunter besonders der sogenannte Mohn zu rechnen ist, befleißigen wollten, weil das Oel von dieser Frucht an Güte das Baumöl noch übertrifft, und zu mancherley Absichten in den Haushaltungen benutzt werden kann.

Ich enthalte mich, hier noch etwas von der Nothwendigkeit des stärkern Anbaues der übrigen in diesem Werkchen noch vorkommenden Gewächse zu sagen, weil es ziemlich bekannt ist, daß auch diese allgemein nützlich und nothwendig sind; und sie gewähren auch denjenigen Landwirthen, welche sich mit ihrem Anbau beschäftigen, weit mehr Vortheile, als andere Produkte.

Ich bin mir übrigens nicht bewußt, daß ich etwas übergangen habe, das demjenigen, der sich allgemeine Kenntnisse vom Anbaue aller hier aufgeführten Gewächse zu verschaffen wünscht, zu wissen nothwendig ist. Ob ich übrigens hier überall zweckmäßig wählte und zu Werke ging, will ich denjenigen zu beurtheilen überlassen, welche dieser meiner Arbeit eine unparteyische Prüfung gönnen wollen und können.

Erstes Kapitel.

Vom Krappbau.

Beschreibung der Krapp-Pflanze.

§. 1.

Der Krapp oder die Färberröthe (Rubia tinctoria) hat eine perennirende Wurzel und einen jährigen Stengel. Die Wurzel, welche ungefähr die Stärke eines kleinen Fingers bekommt, hat äußerlich eine schwarze, inwendig aber eine hellrothe, ein wenig ins Gelbliche fallende Farbe. Sie wuchert sehr stark, oder sie treibt viele saftige Fasern, welche ziemlich tief in den Erdboden hinabgehen. Oben aus der Hauptwurzel kommen viele Nebenwurzeln heraus, welche sich unter der Oberfläche des Erdbodens (nach Beschaffenheit der mehr oder wenigern Güte des Erdreichs) stark vermehren und ziemlich weit ausbreiten. Aus der Wurzel kommen verschiedene viereckichte, knotige Stengel, welche etwas röthlich aussehen, und die auf gutem Lande etliche Schuh lang werden, hervor, deren unterster Theil gewöhnlich auf der Erde liegt, wenn man ihnen keine Unterstützung giebt. Diese Stengel sind rauch, mit weichen Stacheln besetzt, und tragen an jedem Gelenke ungefähr fünf bis sechs, drey Zoll lange schmale Blätter, welche eine Art von Stern formiren, oben glatt und dunkelgrün sind, nach dem Stengel zu aber etwas ins

Röthliche fallen, und deren Mittelribbe auf der untern Seite mit ganz weichen Stacheln besetzt ist.

Das Aeußerste der Stengel bringt im Junius blaßgelbe, sternähnliche Blüthen hervor, auf welche bisweilen Saame erfolgt, der aber selten zur gehörigen Reife gelangt.

Es giebt noch verschiedene andere Gattungen des Krapps, die weniger bekannt sind, als die vorher beschriebene, von denen besonders die sogenannte *Azala* oder *Izari* von *Smirna* den Vorzug verdient, indem diese Azala-Wurzeln einen feinern Krapp liefern, als die gewöhnliche Färberröthe oder Krapp. Ihr Anbau und ihre Wartung ist eben dieselbe, wie die von der gemeinen Feldröthe.

Von dem zum Krappbau nöthigen Boden und dessen Zurichtung.

§. 2.

Der Krapp kann zwar in verschiedenen Arten von Erdreich erbauet werden (nur in festem thonigten und ganz leichten Sandlande nicht); aber am allerbesten gedeihet derselbe in einem mittelmäßig lockern, etwas lehmigen und mit wenig Sand vermischtem Erdreiche, welches aber weder naß seyn soll, noch Wasser unter sich haben darf. Hat man dergleichen Erdreich zu seinen Diensten, so wird man in diesen nicht allein schöne schwere Wurzeln erbauen, sondern sie werden auch eine sehr angenehme lichte Farbe bekommen, welche er aber in anderm fetten Erdreiche nicht erhält, sondern in diesem eine mehr dunkelrothe, nicht so sehr geliebte Farbe bekommt.

§. 3.

Der Krapp kann zwar aus dem Saamen, noch besser aber durch die Nebenwurzeln oder Kiele, fortgepflanzt werden. Wer keine Wurzeln zur Anlage erlangen kann,

und Krapp aus dem Saamen ziehen will, muß das hierzu bestimmte Land im Herbste entweder gut und tief graben, oder recht tief pflügen und egen, alsdann mit Schaf- oder Rindviehmist gut düngen, und diesen durch ein paar Zoll tieferes Pflügen, als das erste Mal, so bald als möglich, vor Winters noch, unter die Erde bringen lassen.

Im Frühlinge, so bald es die Witterung erlaubt, wird der Acker abermals gepflügt, dann im Monat Junius mit äußerst schmalen Furchen zur Saat geackert, der Saame nicht zu dick ausgesäet, und gehörig eingeegt, die aufgehenden Pflanzen in der Folge stets von allem Unkraute gereiniget, und dann bis zum folgenden Frühling in den Saamenbeeten gelassen.

§. 4.

Besser ist es, wenn man zu seiner Krapp-Anlage gleich junge Schößlinge, die mit Wurzeln versehen sind, von den Mutterpflanzen haben, und solche einlegen kann. Die Zurichtung des Landes zur Anlage mit Schößlingen ist eben dieselbe, wie kurz vorher bey Aussäung des Saamens gedacht worden: nämlich der zum Krappbau bestimmte Acker muß, wenn der Boden etwas stark und schwer ist, im Herbste zwey Mal gepflügt, das erste Mal schmalfurchig gestürzt, alsdann tüchtig und klar geegt, kurze Zeit hernach mit fettem, kurzen Rind- oder Schafmist gut gedüngt, dieser fein gleich verbreitet, der Mist unter die Erde gebracht, und der Acker in dieser Verfassung bis zum Frühjahre liegen gelassen werden.

Im Frühjahre, so bald das Krappland gehörig abgetrocknet ist, muß dasselbe gut überegt, dann ungefähr nach Verlauf von acht bis vierzehn Tagen mit dem Hakenpfluge einige Zoll tiefer, als das letzte Mal im Herbste, aufgepflügt, und dabey die Furchen so enge als nur möglich gehalten werden; denn weitläuftiges Rühren gereicht der

nachherigen Pflanzung zum Nachtheile. In dieser Zurichtung bleibt der Acker so lange liegen, bis die Zeit der Pflanzung herannahet, und dann erst wird derselbe aufs beste überegt, und in hierzu schickliche Beete abgetheilt.

Von Anlegung der Beete und der Pflanzung des Krapps.

§. 5.

Ungefähr im Monat März pflegen die jungen Krapp-Pflanzen hervorzukeimen, und bis gegen die Zeit, wo sie verpflanzt werden können, die Größe von 8, 10 bis 12 Zollen erreicht haben, und dann zum Verpflanzen tüchtig seyn. Wenn zeitig gute Frühlingswitterung eintritt, so kann die Pflanzung des Krapps bereits am Ende des Aprils angefangen, und damit den ganzen folgenden Monat May fortgefahren werden. Findet das Gegentheil Statt, das heißt, die Witterung ist zu vorgedachter Zeit nicht günstig oder warm genug, so muß man mit der Pflanzung wohl bis in die Mitte des Monats May Anstand nehmen, und bis in die erste Hälfte des folgenden Monats Junius fortfahren.

So wie nun die Zeit zum Pflanzen herannahet, so wird der nach obiger Vorschrift zubereitete Acker überegt und in sechs oder acht Fuß breite Beete abgetheilt, diese entweder recht gut und tief gegraben, oder jede Furche mit dem Pfluge zwey Mal, so tief als möglich, ausgefahren, damit die Beete fein hoch werden, und die Pflanzen genugsame lockere Erde erhalten; denn je höher die Beete sind, und je tiefer die jungen Schößlinge in den lockern Erdboden eindringen können, desto mehr Fasern und schönere Wurzeln machen dieselben alsdann. Zwischen jedem Beete wird eine Furche oder Steig von 12 bis 15 Zoll Breite gelassen; und damit die Beete noch mehr erhöhet und der Krapp mit mehr Erde bedeckt werden könne, so werden diese Furchen oder Gänge in der Folge mit

Schaufeln ausgeschippt, der Krapp mit dieser Erde auf den Beeten noch etwas bedeckt, und dadurch die Wurzeln des Krapps verlängert und vermehrt. Die solchergestalt zubereiteten Beete werden endlich entweder mit einer Ege abgeegt, oder mit Harken (Rechen) überzogen, und auf diese Art fein eben gemacht; doch muß man darauf sehen, daß die Beete in der Mitte etwas erhöhet werden, und an den Seiten Abschüssigkeit erhalten, damit kein Wasser auf denselben stehen bleibe, sondern bey jedesmaligem Regnen gehörig ablaufen könne, und die Krappwurzeln von zu vieler Nässe nicht Schaden leiden.

§. 6.

Ist diese Vorrichtung geschehen, und soll die Anpflanzung unternommen werden, so müssen die Schößlinge oder Pflanzen vermittelst eines kleinen Handspatens (mit welchem das Erdreich behutsam aufgegraben wird) von den Mutterstöcken so tief, und mit so vielen Wurzeln als möglich, abgenommen werden; denn je mehr die Pflanzen mit kleinen gelbrothen Wurzeln versehen sind, desto eher bewurzeln sich dieselben, breiten sich mehr aus und formiren einen schönen Stock, so wie im Gegentheil diejenigen, welche wenig oder gar keine Wurzeln haben, theils schlecht fortwachsen, theils gar eingehen.

Beym Abnehmen der jungen Pflanzen hat man auch darauf zu sehen, daß man so viel Erde, als nur möglich, an den Wurzeln zu behalten suche, weil dieses viel zum bessern Fortkommen derselben beyträgt. Die abgenommenen Pflanzen werden am besten in hierzu schickliche Körbe gelegt, und vermittelst diesen auf den Acker zum baldigen Einlegen oder Verpflanzen hingetragen; denn je geschwinder oder frischer die von den Mutterstöcken abgenommenen Schößlinge wieder in die Erde gebracht werden, desto besser bekleiben dieselben; bleiben sie aber lange außerhalb der

Erde, so werden die Spitzen bald welk, und dann gehen oftmals viele davon ein.

§. 7.

Eine zum Pflanzen schickliche Mannsperson macht sodann mit einer Hacke quer über das Beet einen kleinen, wenigstens vier Zoll tiefen Graben. Eine zweyte Person, welches eine Weibsperson seyn kann, nimmt nunmehr drey bis vier schöne Pflanzen in die Hand, taucht solche mit den Wurzeln in ein mit Wasser neben sich stehen habendes Gefäß, und legt solche alsdann wenigstens einen Fuß weit in den Graben ein, und zwar ein klein wenig tiefer, als sie vorher in der Erde gestanden haben, bedeckt sie mit genugsamer Erde, und tritt diese gut an die Wurzeln an.

Ist die Witterung und das Erdreich trocken, und kann man nicht bald nach der Pflanzung Regen vermuthen, so ist es schlechterdings nothwendig, daß sämmtliche diesen Tag in die Erde gebrachten Krappwurzeln tüchtig angegossen werden, weil sonst im Unterbleibungsfall gar viele von den Pflanzen zurück bleiben würden, wobey es sich denn von selbst versteht, daß genugsames Wasser hierzu auf den Acker gefahren werden müsse. Hat es aber vor der Pflanzung geregnet, so, daß der Erdboden genugsame Feuchtigkeit hat, oder regnet es während der Pflanzung, so kann man das Begießen der Pflanzen überhoben seyn. So wie nun ein Gräbchen mit Wurzeln besetzt ist, oder wie die Pflanzung angefangen worden, wird alsdann fortgefahren, so lange als Land und Pflanzen vorhanden sind, aber jede Reihe zwey Fuß weit von einander entfernt.

Manche Krappbauer pflegen nach der Aupflanzung zwischen die Reihen Krup- oder Stockbohnen und dergleichen zu pflanzen, um das dazwischen liegende Land nach ihrer Meynung recht wirthschaftlich zu benutzen; allein diese Methode taugt nichts; denn der durch derglei-

chen Gewächse erlangte Nutzen, geht alsdann durch den Schaden, welchen die Krappwurzeln dadurch erleiden, mehr als doppelt verloren. An den Seiten der Beete kann man aber ohne Nachtheil des Krapps entweder Stockbohnen, Zwergerbsen, oder andere grüne Gewächse mit anpflanzen.

§. 8.

Nach der Anpflanzung müssen die Pflanzen im Laufe des Jahres stets vom Unkraute rein gehalten werden. Dieß könnte zwar durch das Ausraufen oder Ausjäten geschehen; allein das Jäten ist nicht allein langweilig, sondern die Pflanzen erhalten dadurch auch kein lockeres Erdreich. Das Unkraut wird gewöhnlich nur abgerissen; die Wurzeln desselben treiben hierauf mit doppelter Kraft neues Unkraut hervor, welches die Krapp-Pflanzen nunmehr leicht überwächst, und, wo nicht gänzlich erstickt, dennoch viel Schaden an den Wurzeln verursacht; folglich ist es weit vortheilhafter, wenn das hervorkommende Unkraut von Zeit zu Zeit mit hierzu schicklichen Hacken und durch verständige Leute ausgerottet und dadurch den Pflanzen zugleich lockeres Erdreich zu ihrem bessern Wachsthume verschafft wird; denn je öfterer der Acker vom Unkraute gereiniget und aufgelockert wird, desto besser werden die Pflanzen und Wurzeln fortwachsen. Doch muß man beym Behacken auch mit Vorsicht zu Werke gehen, damit die Pflanzen oder ihre Wurzeln nicht beschädiget werden.

Hat man nun das Unkraut auf vorgedachte Art im ersten Sommer fleißig ausgerottet; so wird endlich das lang gewordene Kraut, so wie dasselbe unten gelb zu werden anfängt, in die Erde eingelegt und mit Erde bedeckt. Zu dieser Arbeit sind zwey Personen nothwendig, nämlich die eine schlägt das Kraut etwas zurück, und nimmt das etwa hervorgekommene Unkraut hinweg; die zweyte zieht mit der Hacke einen kleinen Graben oder Furche, legt

das Kraut hinein, und bedeckt es sogleich mit Erde. Ist diese Arbeit verrichtet, so hat man weiter nichts zu thun, als im Herbste das Kraut abzuschneiden, und solches dem Viehe entweder grün als ein sehr gutes Futter zu reichen, oder dasselbe trocken zu machen, und zur Winterfütterung, statt Heues, aufzubewahren; und dann bleibt der Krapp-Acker in dieser Verfassung bis zum Frühjahre ungestört liegen.

§. 9.

Im folgenden Frühling, ehe der Krapp zu treiben anfängt, wird derselbe von den Furchen mit etwas Erde bedeckt, und diese von den Furchen genommene Erde durch andere vermittelst des Pfluges aus den Gängen ersetzt, oder wieder an die Furchen gebracht, damit die Wurzeln mehr Erde bekommen, wodurch dieselben besseres Wachsthum und mehr Stärke erhalten. Die Beete werden sorgfältig vom Unkraute gereiniget, und dann vermittelst eines Harkens oder Rechens die Erde klar und eben gemacht, und nunmehr auf den Rändern wieder Stockbohnen oder andere Küchengewächse angepflanzt. Die Reinigung vom Unkraute im Sommer wird so, wie im vorhergegangenen Jahre, sorgfältig fortgesetzt. Allein hierbey ist noch zu bemerken, daß, wenn das Unkraut des einen Zwischenraums weggeschafft, und der Boden aufgelockert und klar geharkt worden, das ziemlich lange Krappkraut nunmehr auf die gereinigte Seite gelegt werden müsse, damit das Unkraut auch hier ausgerottet, und das Erdreich aufgelockert werden könne. Im darauf folgenden Herbste wird der Acker vom Kraute gereiniget, und die Krappwurzeln mit ein wenig Erde bedeckt.

§. 10.

Die Behandlung des Krapps im dritten Jahre ist eben dieselbe, wie im vorhergegangenen zweyten; mithin bedarf es hier keiner Wiederholung, nur daß die nunmehr

ziemlich groß und stark gewordenen Wurzeln im Herbste aus der Erde genommen werden müssen; jedoch darf diese Arbeit nicht eher unternommen werden, als bis die Stengel oder Halme des Krapps welk zu werden anfangen.

Was man beym Ausnehmen der Krappwurzeln aus der Erde zu beobachten habe.

§. 11.

Das Ausnehmen der Krappwurzeln aus der Erde dürfte vielleicht manchem sehr geringe scheinen; allein es ist dieß nicht also; denn wenn dabey nicht ordentlich zu Werke gegangen wird, so können theils viele Wurzeln abgebrochen werden, theils sonst verloren gehen, mithin ein ziemlicher Verlust dadurch verursacht werden.

So wie das Welkwerden der Stengel das Ausgraben der Wurzeln andeutet, so muß man zuförderst trockene Witterung abwarten, das heißt, wenn das Erdreich nicht naß und schmierig ist, damit die Wurzeln so rein als nur möglich von der Erde erlangt werden können. Zu dieser Arbeit sind alsdann nicht allein verschiedene Personen zum Ausgraben nothwendig (deren Anzahl ein jeder nach den mehr oder weniger auszunehmenden Wurzeln von selbst anzuordnen verstehen wird), sondern es müssen auch bey jeder Person, welche die Wurzeln ausgräbt, annoch ein paar andere Personen seyn, welche die ausgegrabenen Wurzeln recht rein auslesen, so viel nur möglich, von der daran befindlichen Erde befreyen, und an einen bestimmten Ort zusammen bringen.

Die Ausgräber müssen Reihe für Reihe behutsam (ohne die Wurzeln abzustechen) tief genug aufgraben, damit die hinter den Umgräbern hergehenden Wurzelleser, nachdem die Hauptwurzeln herausgenommen worden, auch die übrigen tief in den Boden gehenden langen Fasern ganz rein heraus lesen können, und keine Wurzeln verloren gehen.

§. 12.

Vom Trocknen und Stampfen der Krappwurzeln.

Wenn die Wurzeln von aller noch anklebenden Erde durch Waschen im Wasser gut gereiniget worden, so werden dieselben auf einem luftigen Boden auf Horden etliche Tage ausgebreitet und abgetrocknet, alsdann aber in einem lauwarmen Backofen, oder noch besser, in besonders hierzu errichteten Darren, oder Darrstuben (wie man am leichtesten dazu kommen kann) gedörret. Jedoch hat man darauf zu sehen, daß die Wurzeln zwar so geschwind als möglich, doch nicht in zu starker Hitze, getrocknet, und durch öfteres Wenden vor dem Schimmel verwahrt werden. Durch zu große Hitze dörren die Wurzeln zu geschwind zusammen, und dadurch verliert man nicht allein etwas am Gewicht, sondern selbst die Farbe des Krapps leidet darunter, und wird nicht so schön (worauf gleichwohl sehr gesehen wird), als wenn man mit dem Dörren behutsam verfährt, damit die Wurzeln nur nach und nach zusammen trocknen, wozu auch fleißiges Wenden viel mit beyträgt. Hierbey ist auch noch zu bemerken, daß man die Hitze zu gewissen Zeiten etwas vermehren müsse, z. B. wenn die Wurzeln sehr saftig oder deren viele sind, welches ein aufmerksamer Beobachter von selbst zu beurtheilen wissen wird; denn dieß läßt sich hier nicht so genau oder umständlich beschreiben.

§. 13.

Sind nun die Wurzeln so dürre, daß sie leicht zerbrochen werden können, so werden dieselben auf eine Stampfmühle (wie z. B. die Oelmühlen sind) gebracht und daselbst zu Pulver gestoßen.

Die zur Zeit bekannteste und vortheilhafteste Methode beym Krappmahlen ist die, daß man wenigstens dreyerley

Sorten von Krapp-Pulver macht, welches denn auf folgende Weise geschieht:

Wenn die Wurzeln in die Stampfmühle gebracht worden, so wird anfänglich, oder durch das erste Mal Stoßen, nur die Rinde oder äußern Hülsen und die kleinsten dünnsten Wurzeln zermalmet und zu Pulver gemacht; denn die dicken Wurzeln, oder der inwendige Theil bleibt ohnehin ganz, oder läßt sich nicht so leicht zerstoßen, weil die bey gelinder Hitze getrockneten Wurzeln nicht so stark ausgetrocknet oder gedörrt worden, daß sogleich die ganzen Wurzeln zu Pulver gemacht werden könnten.

Wenn nun der Krapp also zum ersten Male gehörig zerstoßen worden, so wird derselbe durch ein feines Sieb in ein besonderes Faß gesiebt, und diese erste und schlechteste Sorte, welche eine ins Graue fallende Farbe erhält, wird Staubröthe genannt.

Die im Siebe zurückbleibenden Wurzeln kommen nun zum zweyten Male in die Stampfmühle zum Zerstoßen, und wenn man ungefähr glaubt, daß der dritte Theil der Wurzeln zerstoßen sey, so wird der Krapp abermals in ein besonderes Faß gesiebt, wovon man eine zweyte und etwas bessere Sorte von Krapp-Pulver als die erste erhält. Die wieder im Siebe zurück bleibenden Wurzeln werden nun zum dritten Male unter die Stampfen gebracht, und vollends zu Pulver gestoßen, welches endlich die dritte, feinste und theuerste Sorte von Krapp ausmacht, Kernkrapp genannt wird, und viel heller und gelber ausfällt, als die erstern Sorten. Je mehr die äußern Theile der Wurzeln von den innern abgesondert werden, desto besser werden die folgenden Sorten des Krapp-Pulvers.

§. 14.

Die verschiedenen Abgänge, welche theils beym Dörren, theils beym Mahlen oder Stampfen der Wurzeln entstehen, so wie das Zusammenkehricht in der Mühle,

dürfen nicht weggeworfen, sondern sorgfältig gesammelt und zusammengekehrt werden. Es wird entweder unter die erste schlechteste Sorte gethan, oder auch noch eine besondere Sorte davon gemacht.

§. 15.

Die auf solche Weise erhaltenen verschiedenen Krappsorten werden nunmehr in Fässern zum Verkauf aufbewahrt. Allein da der Krapp das Besondere an sich hat, daß er in den ersten vier Jahren eben so in der Menge und Güte zunimmt, als er in den folgenden Jahren in beyden Eigenschaften wiederum abnimmt, so muß ein Eigenthümer oder Verkäufer diese Zeit wohl beobachten, und denselben binnen gedachter Zeit ins Geld zu setzen suchen, damit er sich nicht durch zu lange Aufbewahrung seines Krapp-Pulvers Schaden zuziehe.

Von 7—8 Centner grüner Wurzeln erhält man 1 Centner getrockneten Krapp; und wenn man die Kosten, die beym Darren und Mahlen oder Stampfen desselben entstehen, abrechnet, welche sich ungefähr auf 1 Rthlr. bis 1 Thlr. 8 gr. pro Centner belaufen, so kann man immer noch 12, 13 bis 14 Rthlr. für 1 Centner Krapp-Pulver Rechnung machen; denn der Preis desselben ist steigend und fallend, je nachdem theils die Ernten mehr oder weniger gut ausfallen, theils die auswärtigen Preise sich in etwas verändern, und der Ertrag von einem Krapp-Acker kann sich nach Befinden der Umstände auf 110 bis 120 und mehr Thaler belaufen, ohne das gute Futter zu rechnen, welches man von dem Kraute desselben für sein Vieh erhalten kann.

§. 16.

Manche pflegen ihre Krappwurzeln schon im ersten Jahre nach der Anlage wieder aus der Erde zu nehmen, oder die stärksten Wurzeln abzuschneiden und auszuheben,

die kleinen Wurzeln aber wieder mit Erde zu bedecken und zu düngen, und auf diese Weise einen Krapp-Acker acht bis zehn Jahre zu benutzen. Andere werfen den Krapp alle Jahre aus, und bewahren nur die Nebensprossen oder Schößlinge zum fernern Verpflanzen; und noch Andere unternehmen diese Arbeit alle zwey Jahre. Allein die Erfahrung hat gelehrt, daß diese Art, den Krapp zu ziehen oder zu bauen, nicht so vortheilhaft ist, als wenn man denselben nach der oben gegebenen Vorschrift behandelt, und die Wurzeln erst im dritten Jahre wieder aus der Erde nimmt.

§. 17.

Wer vom Krappbau den rechten Nutzen ziehen will, der muß diese wichtige Regel, den Krapp nicht immer auf eben denselben Acker zu bauen, sondern ein dergleichen Stück Land nicht eher als nach Verlauf von wenigstens sechs Jahren aufs neue damit zu bepflanzen, nicht aus der Acht lassen. Unterdessen wird das Land mit allerley Getreidearten besäet, da man denn die besten Ernten erhält.

Beym Krappbau muß man eben dasselbe beobachten, was man bey andern Früchten beobachtet, das heißt, öfters mit den Feldern umwechseln, und nur so spät als möglich mit derselben Frucht auf ein und eben denselben Acker wieder kommen; alsdann hat man auch gute und weit ergiebigere Ernten zu erwarten.

Vom nützlichen Gebrauch der grünen Krappwurzeln zur Färberey.

§. 18.

Da es vielleicht einigen meiner Leser nützlich seyn kann, wenn ich ihnen hier eine Nachricht beyfüge, wie man die grüne oder frische Krappe, ohne sie zu trocknen, oder zu pulverisiren, mit vielem Vortheil brauchen könne;

so will ich Herrn du Hamels eigene Worte über diesen Gegenstand hier vorlegen. Er sagt in seiner Abhandlung über den Krappbau also:

Ehe ich die Methode beschreibe, diese Wurzel klein zu machen; so glaube ich dem Publiko die Nachricht von einer wichtigen Entdeckung des Herrn d'Ambourney schuldig zu seyn. Derselbige konnte nämlich die Wurzeln, welche er erst gegen den Monat Oktober hatte ausziehen lassen, nicht anders als vermittelst des Feuers trocknen, daher er sich denn entschloß, sie ganz frisch zu gebrauchen. Er ließ sie zuerst waschen, um sie von der Erde zu reinigen. Da er beständig der Meynung gewesen, daß diese Wurzel durchs Trocknen sieben Achttheile von ihrem Gewichte verliere; so nahm er von derselben acht Pfund zu einer Kufe, wozu er sonst nur ein Pfund getrocknete und gemahlne Krappe zu gebrauchen pflegte. Er zerstieß in einem Mörser diese frisch heraus gezogene Krappe, brauchte etwas weniger Wasser als sonst, und färbte darauf Cattun nach seiner gewöhnlichen Art. Nach der Operation fand er, daß das Wasser in der Kufe noch eine sehr hohe Farbe hatte, ob der Cattun gleich so stark gefärbt war, daß er zwey Proben machen mußte, um wiederum so viel abzunehmen, bis sie die gewöhnliche Couleur erhielt. Nach wiederholten Versuchen fand er, daß vier Pfund frische Krappe eben dieselbe Wirkung thun können, als ein Pfund getrocknete und zu Pulver gemachte, woraus er denn schloß, daß man bey dieser Verfahrungsart die Hälfte der Krappwurzel sparen könnte. Doch geht die Oekonomie bey diesem Gebrauche noch weiter.

Erstlich darf man keine Kosten auf Darröfen, sie zu trocknen, noch auf Schirmdächer, sie in nassen Zeiten zu erhalten, verwenden.

Zweytens, man läuft nicht Gefahr, welche aus dem allzustarken und übertriebenen Trocknen entstehen kann.

Drittens, man vermeidet den sonst nothwendigen Abfall der kleinen Wurzeln, und die Kosten des Arbeitslohns.

Viertens, man spart die Unkosten, welche aufs Mahlen verwendet werden, den Verlust, den man gar zu oft durch Betrügereyen hat, und die Unbequemlichkeit, zu warten, bis die Mühle frey ist.

Fünftens, man darf nicht befürchten, daß die Wurzeln an der Luft verderben, oder in Gährung kommen, welches bisweilen mit den gemahlnen geschieht, wenn man sie nicht auf der Stelle brauchen kann.

Alle diese vereinigten Vortheile lassen sich wenigstens auf eine Ersparung von fünf Achttheile anschlagen. Der Landmann, welcher färben kann, kann den Augenblick die Wurzeln gebrauchen, so bald sie groß genug sind, heraus gezogen zu werden. Die Färber von Profession werden allmählig genöthigt werden, davon Gebrauch zu machen, und den Vortheil mit dem Landmanne zu theilen, wenn in der Nähe bey ihnen Krapp gebauet wird. Der Landmann sowohl als der Färber werden sich bey dieser neuen Entdeckung wohl befinden. Wenn jener dem Färber eine Anzahl frische Wurzeln bringt, so kann er immer sicher seyn, daß er sie so, wie sie sind, verkaufen kann, ohne daß er einige Sorge deßwegen haben darf, die, wenn sie gleich an sich nicht beträchtlich ist, durch die Neuigkeit ihn doch schüchtern macht, und, ohne daß er auch Kosten zu besorgen hat, die seine Kräfte übersteigen. Der Färber hat ebenfalls die Bequemlichkeit, daß er die Wurzeln täglich kaufen, und so viel, als er beständig nöthig hat, davon nehmen kann: oder besser, er schreibt dem Landmann vor, wie viel Krappe er verbraucht, und die Zeit, wenn er ihm dieselbige liefern muß.

Diese Methode hat außerdem, daß die Färbekosten dadurch geringer gemacht werden, den Vortheil, daß wir

im Handel mit Auswärtigen unsere Zeuge zu einem niedrigeren Preise verlassen können.

M. d'Ambourney hat seine Verfahrungsart in Ansehung des Gebrauchs der frischen Krappe nicht eher bekannt gemacht, bis er von der guten Wirkung seiner Methode völlig versichert worden, und bis er erfahren, daß die Farbe davon derjenigen an Güte nichts nachgegeben, welche von der getrockneten Krappe gemacht wird. Alle Versuche, die im Großen und im Kleinen in seiner Gegenwart gemacht worden sind, Cattun, Wolle und Leinwand zu färben, sind ganz glücklich gewesen; und man kann sicher behaupten, daß sie beständig glücken werden, wenn man nur die Bedingungen alle auf das genaueste beobachtet, die er als unumgänglich nothwendig festgesetzt hat, nämlich erstlich: die Wurzel muß wenigstens achtzehn Monate alt seyn; zweytens, sie muß rechtschaffen zerquetscht werden; drittens, bey einer großen Operation muß man ein Viertheil, und bey einer kleinen ein Drittheil weniger Wasser nehmen, als man sonst gewöhnlich braucht; viertens, beym Niederdrücken des Zeuges muß das Wasser in der Kufe etwas heißer als gewöhnlich seyn; endlich muß fünftens der Färber sich auch keine Arbeit verdrießen lassen. Die Färber von Beauvais sind sehr glücklich gewesen. Diejenigen, bey welchen M. d'Ambourney seine Proben abgelegt, sind von allen den Vortheilen, welche er ihnen vorher gesagt, überzeugt worden. Doch die Umstände mit dem Zerstoßen der Wurzeln scheinen ihnen zu weitläuftig. Es ist ihnen weit leichter und bequemer, wenn sie nichts mehr thun dürfen, als daß sie nur aus den Fässern die getrocknete Krappe heraus nehmen. Dieses, und noch mehr, ihre alte Gewohnheit, macht, daß sie lieber bey der letzteren Art bleiben wollen. Hr. Abraham Pouchet, der eine Meile von Rouen eine Fabrik von gedruckter Leinwand hat, ist fast der einzige gewesen, der es eingesehen, daß eine so wichtige Ersparung wohl

der Mühe werth sey, die frischen Wurzeln dafür zu zerquetschen. Er hat die frische Krappe gebraucht, und es ist ihm so sehr damit gelungen, daß das Schwarze, das gedoppelte Roth, und das gedoppelte Violett in seiner Leinwand so viel Stärke und Lüstre hat, als die schönste holländische Krappe nur je würde geben können. Nach dergleichen Beyspielen muß man nothwendig glauben, daß diejenigen, welche nicht haben fortkommen können, entweder ungeschickt gewesen seyn, oder daß sie es sich keinen Ernst haben seyn lassen.

Die Operation mit dem Zerquetschen der frischen Krappe ist sehr einfach, und erfordert nur wenige Kosten. Die Hauptsache ist, daß man sie durch eine Vertikalmühle zu einem Teige macht, welches ohne sonderliche Kosten geschehen kann. Vielleicht wäre es auch wohl möglich, daß man, wenn das Wasser durch die Krappe Farbe genug bekommen, eine Parthie Mark entweder durch eine Schaumkelle wieder heraus nehmen könnte; oder auch dadurch, daß man das Wasser aus einer Kufe in eine andere hinüber gießt. Aber ich sage es noch ein Mal, man zieht die alte Gewohnheit diesen kleinen Bemühungen vor; man ist in Ansehung der mannichfaltigen Vortheile unbekümmert, welche geschickte Färber allenthalben ausstudiren könnten.

Ich empfinde immer einen geheimen Verdruß, so oft ich die Nachlässigkeit so vieler Künstler sehe. Anstatt mit Begierde die Mittel zu ergreifen, welche man ihnen anbietet, ihre Kunst vollkommen zu machen, anstatt sich darauf zu legen, das Fehlerhafte in ihren Methoden zu verbessern, anstatt den Unterricht, welchen man ihnen giebt, zu nutzen, sprechen sie, geblendet durch ihre alte Gewohnheit und durch ihre ordentlichen Handgriffe, welche ihre ganze Wissenschaft ausmachen, mit einem entscheidenden Tone das Urtheil, daß dasjenige, was man ihnen vorträgt, nichts tauge. Ist von ungefähr jemand unter

ihnen lehrbegieriger und eifriger, bemüht sich derselbige etwa, einige Versuche zu machen, die anfänglich, wie fast beständig geschieht, nicht gelingen; so wird alsbald die neue Methode verworfen; Alle erklären sie für fehlerhaft. Hier sind die Gründe, warum auch der Vorschlag des Herrn d'Ambourney an vielen Orten keine Freunde bekommen hat. Man sollte geglaubt haben, daß der glückliche Erfolg die Färber aufgemuntert hätte, und daß sie sich endlich schämen würden, eine Sache für unmöglich zu halten, welche von vielen ihrer Kunstverwandten schon mit dem besten Erfolge prakticirt worden. — Aber weit davon entfernt. — Sie machen vielmehr Einwürfe, nur ein scheinbares Recht zu haben, bey ihrer alten Methode bleiben zu können. — Einige sagen: es sey eine gar zu große Mühe, die frische Krappe in einen Teig zu bringen. Gesetzt aber, die Operation wäre wirklich mühsam, würden sie nicht durch den beträchtlichen Vortheil, der daraus entsteht, hinlänglich schadlos gehalten werden? Wir wollen aber auch die ganze Arbeit besehen, die für so erstaunlich schwer ausgegeben wird. Sie ist diese: Man schneidet die Wurzeln nur überhaupt in kleine Stücke, zerquetscht sie unter einer großen Mühle, die einer Oelmühle ähnlich ist, und in kurzer Zeit sind sie in einen Teig verwandelt.

Andere wenden ein: Da die Krappe sehr leicht in Gährung geräth; so würden die frischen Wurzeln oft schon verdorben seyn, ehe man Gelegenheit gehabt hätte, sie zu gebrauchen. Dieser Einwurf ist just gar nichts, wenn die Färber Krappfelder in der Nähe bey sich haben. Alsdann können sie ja von Zeit zu Zeit so viel Krappe heraus ziehen, als sie benöthigt sind. Gesetzt aber, diese Felder sind ein wenig von ihrer Werkstätte entfernt; so giebt M. d'Ambourney ihnen ein sehr bequemes Mittel an die Hand, diese Wurzeln zu erhalten. Man darf nur in einem Garten eine Grube von drey oder vier Fuß tief machen, und dieselbige mit besagten Wurzeln anfüllen.

Sie müssen aber Lage bey Lage zwischen Sand, und zwar auf solche Art gelegt werden, daß kein leerer Raum dazwischen sey. Ich hatte den Herrn d'Ambourney gebeten, mir zwey Pfund von der frischen Krappe zu schicken, um diese Methode zu probiren. Er schickte mir Wurzeln, welche seit vier Monaten in einer solchen Grube gelegen hatten, und ich fand sie so gut, als man sie nur immer verlangen kann. Ich bin überzeugt, daß kein einziger Färber dieser Methode den Vorwurf machen könne, daß sie zu schwer sey. Uebrigens aber bemühe man sich so viel, als man wolle; so hat die Erfahrung schon oft genug bestätiget, daß die besten Handgriffe sich nicht eher, als mit der Zeit, und nur nach gerade beliebt machen. — Käme eine solche Entdeckung aus England, Holland oder China, alsdann würde man sie mit aller Begierde annehmen. Jetzt aber, da ein patriotischer Bürger seinem Vaterlande diesen Vorschlag ohne alle Nebenabsichten thut; so weichert man sich, demselbigen zu folgen.

Zweytes Kapitel.

Vom Mohnbau.

---

§. 19.

Mohn, Magsaamen (Papaver), wilder Mohn, Klatschrosen (Papaver Rhoeas), welcher mehrentheils roth blühet, und bey uns gewöhnlich unter dem Getreide wächst.

Gemeiner Gartenmohn (Papaver somniferum L.), von vielfarbigten, theils gefüllten, theils unge=

füllten Blumen, von denen besonders die gefüllten zur Zierde in Gärten gezogen werden, mit weißem und schwarzem oder blauem Saamen. Am besten ist der weiße zu Speisen, statt der Milch oder Butter, an die Suppen, zu Kuchen u. d. m., und zu Oel, das die Stelle des besten Baumöls vertritt. Die jungen Mohnblätter geben ein sehr gutes Gemüse; die Stengel dienen zum Brennen, und die Mohnkuchen können theils zu Suppen für das Gesinde, und sonst auch für alles Vieh sehr nützlich angewendet werden. Der Saame dient in den Apotheken zu Saamenmilchen, der keine einschläfernden Kräfte zeigt, wie der Mohnsaft, Opium, der verdickte Milchsaft der Pflanze, besonders der Köpfe, der aus den Morgenländern in großen und kleinen Kuchen zu uns kommt, der berauscht, einschläfert und tödtet, welcher aber gleichwohl als schmerz- und krampfstillendes einschläferndes Mittel zu mannichfaltigem Arzneygebrauch in kleinen Dosen gebraucht wird. Nach Andern soll der morgenländische Mohn (Papaver orientale) mit den größten Blumen eigentlich das Opium geben, welches Andere der vorigen Art zuschreiben.

§. 20.

Man theilt den Mohn, welcher bey uns in Deutschland auf den Feldern erbauet wird, gewöhnlich in zwey Arten ein, nämlich in offenen und verschlossenen, das heißt, in solchen, dessen Saamenköpfe sich, wenn sie reif sind, öffnen, und wo man den Saamen heraus schütten kann, dahingegen sich die Köpfe der andern Sorte nicht von selbst öffnen, sondern immer verschlossen bleiben, und der Saame nicht herausfällt.

Sowohl mit dem weißen als blauen Mohnsaamen wird in denjenigen Ländern, z. B. in der Pfalz, im Braunschweigischen, im Hildesheimischen, so wie an einigen Orten in Sachsen 2c., wo man sich auf deren Anbau befleißiget, starker Handel getrieben. Die Blätter der

Pflanzen von dem weißen Saamen sehen etwas heller von Farbe, als von dem blauen; allein die Köpfe des weißen enthalten niemals so viel Saamen, als die des blauen; dahingegen wird aber auch der weiße Mohnsaamen theuerer bezahlt; er giebt besseres Oel, als der blaue, dieser aber mehr. In Ansehung der Erziehung und Wartung ist weiter kein Unterschied, sondern beyderley Sorten werden auf eine und dieselbe Art behandelt, und nur in Ansehung des Reifwerdens unterscheidet sich der weiße von dem blauen darin, daß jener wohl vierzehn Tage später reif wird, als dieser, wenn gleich beyde in einem Tage ausgesäet worden sind.

§. 21.

Der Mohn verlangt ein Erdreich von mittler Güte, und selbst im Sandlande kommt derselbe gut fort, wenn dieses mit Dünger versehen, und vom Unkraute gut gereiniget wird; doch wächst derselbe auch auf anderm guten gedüngtem Lande; nur darf dasselbe nicht zu fett seyn, weil er sonst zu sehr ins Stroh wächst.

Das zum Mohnbau bestimmte Land muß vor Winters noch zwey Mal fein tief gepflügt und geegt werden, und dann bleibt dasselbe in dieser Verfassung bis zum Frühlinge liegen. Manche pflegen dergleichen Land auch zu graben; allein dieß ist nicht schlechterdings nothwendig (auch im Großen zu kostspielig), sondern es ist hinreichend, wenn dasselbe nur tief genug mit dem Pfluge umgebrochen, auch sonst recht klar gemacht, und vom Unkraute, Quecken und dergleichen gut gereiniget wird.

§. 22.

Im Frühlinge, und zwar nicht eher, als im Monat April, wenn man keine Fröste mehr zu besorgen hat, wird der Acker abermals gut gepflügt, mit der Ege fein klar gemacht, der Saame ganz dünn darauf gesäet, und her-

nach eingeeget, wodurch derselbe tief genug unter die Erde gebracht wird.

Auf einen Acker, wohin 1 Dresd. Scheffel Korn gesäet wird, bedarf man eine, höchstens anderthalbe Meßkanne Mohnsaamen, weil derselbe so dünn als möglich ausgesäet werden muß; und der Säemann muß es sich besonders angelegen seyn lassen, diesen sehr kleinen Saamen recht egal auszusäen; denn je besser dieses geschieht, desto besser werden die Pflanzen wachsen und gute Früchte bringen.

§. 23.

Ist die Witterung nach der Aussaat gut, oder kommt nach derselben bald ein sanfter erquickender Regen, so kommen die jungen Pflanzen in Zeit von zehn bis zwölf Tagen zum Vorschein.

Die Mohnpflanzen sind weicher Natur, oder empfindlich gegen die Kälte und Fröste; daher darf man die Aussaat nicht frühzeitiger, als oben gedacht worden, unternehmen. Sie können zwar wohl einige Reife vertragen, wenn diese aber zu lange anhalten, oder wohl gar einige Nachtfröste dazu kommen, so springen die Blätter ab, und diese Saat ist verloren. — Geschieht dieß, so muß der Acker noch ein Mal zugerichtet, und eine frische Saat veranstaltet werden.

§. 24.

Sie wie nun die jungen Mohnpflanzen ungefähr ein paar Zoll hoch geworden sind, müssen sie da, wo sie zu dick stehen, so weit ausgezogen werden, daß jede Pflanze fünf bis sechs Zoll weit von einander entfernt sey, wobey es sich von selbst versteht, daß zugleich das hervorgekommene Unkraut mit ausgezogen werden müsse; denn wenn diese Pflanzen Raum genug zwischen sich erhalten, so machen sie nicht allein große Stöcke, und an einem Stengel

auf sechs und mehrere schöne große Köpfe, sondern diese enthalten alsdann auch mehr und schöne vollkommene Saamenkörner. Läßt man das Verdünnen der Pflanzen aber zu lange anstehen, so benehmen sie einander alle Kraft. Sie verbutten oder werden gelb, und bringen wenig und kleine elende Saamenköpfe. — Bey nasser Witterung, oder wenn viel Thau auf den Pflanzen liegt, darf man diese Arbeit auch nicht unternehmen, weil ihnen dieses nachtheilig ist; mithin muß man so lange Anstand nehmen, bis die Pflanzen wieder etwas abgetrocknet sind.

§. 25.

Das Reifwerden des Mohns erfolgt ungefähr Ausgangs Julius oder Anfangs Augusts, und dieß erkennt man daran, wenn die Köpfe hart und dürre sind; alsdann wird es Zeit, ihn zu ernten.

Die Ernte kann man auf zweyerley Art veranstalten, nämlich man schneidet entweder die Köpfe ganz kurz ab, thut diese in Säcke, schafft sie nach Hause, und schüttet sie entweder auf Tücher an die Sonne, oder auf einen luftigen Boden ganz dünn aus, damit sie vollends recht austrocknen, und dann kann der Saame zu einer bequemen Zeit ausgemacht werden. — Hierüber ist aber noch zu bemerken, daß man die Ernte nie nach einem Regen, wenn die Köpfe weich geworden sind, veranstalte; sondern man muß in diesem Falle so lange Anstand damit nehmen, bis dieselben wieder abgetrocknet sind; denn sonst würde man sich der Gefahr aussetzen, daß der in den Köpfen befindliche Saame verderben oder auswachsen würde.

Sind die Mohnköpfe eingeerntet, so wird das Stroh bald hernach ausgezogen, auf dem Acker zum Dürrewerden ausgebreitet, und wenn dieses erfolgt ist, in mäßige Bündel gebunden, nach Hause geschafft, und zum Einheizen angewendet.

Die zweyte Methode, den reifen Mohn zu ernten, geschieht also: Man läßt die Stengel mit der Wurzel ausziehen, und mit Strohbändern in mäßige Gebunde binden, diese nachher in kleine Häufchen an einander aufstellen, einige Zeit so in der Sonne stehen, damit der Saame vollends trocken werde, und dann zum Ausläufern an einem trockenen und wohl verwahrten Ort nach Hause schaffen.

§. 26.

Soll nun der Saame aus den eingeernteten Mohnköpfen ausgemacht werden, so kann man diese sehr leichte Arbeit durch mäßige Kinder oder alte Weiber verrichten lassen; und man giebt alsdann jeder Person ein hierzu schickliches Gefäß, durch welches der Saame nicht hindurch fallen kann, läßt ihnen einen Kopf nach dem andern in der Mitte durchschneiden, die Saamenkörner in das vor sich stehen habende Gefäß hinein schütten, und durch Anklopfen an die Schalen die etwa noch anhängenden Körner vollends heraus bringen.

Die solchergestalt ausgemachten Mohnkörner werden hierauf in ein enges Sieb geschüttet und durchgesiebt, da denn die darunter befindlichen Schalen im Siebe zurück bleiben.

Der gereinigte Saamen wird auf einem luftigen Boden, nicht höher, als höchstens sechs Zoll hoch, aufgeschüttet, und anfänglich öfters gewendet, damit derselbe vollkommen trocken werde, und dann, wenn er gehörig getrocknet (welches bey öfterm Umwenden in vierzehn Tagen bis drey Wochen geschehen kann), in hierzu schicklichen Fässern bis zum Verkauf oder zum Oelschlagen aufbewahrt.

§. 27.

Der nützliche Gebrauch des Mohnöls in den Haushaltungen ist bereits oben angezeigt worden; mithin ist

hier nur noch zu bemerken, was man beym Oelschlagen für Vorsichten anwenden müsse, damit das Mohnöl keinen unangenehmen Geschmack erhalte, und zur Speise unbrauchbar gemacht werde.

Da man zum Mohnölschlagen keine besondern Mühlen hat, sondern dasselbe mehrentheils auf den gewöhnlichen Oelmühlen (auf welchen theils Lein, theils Rübsen ꝛc. zu Oel gemacht wird) schlagen oder pressen lassen muß; so muß der Oelmüller nicht allein die Stampfen, Stampflöcher und die Pressen mit kochend heißem Wasser aufs sorgfältigste abwaschen und reinigen lassen, sondern es müssen auch die alten Preßtücher bey Seite gelegt und hierzu ganz neue angewendet werden; denn wenn dieses unterlassen oder die Reinigung nur so obenhin unternommen wird, da kann man das erlangte Oel, wegen des angenommenen üblen Geschmacks, zu Speisen nicht anwenden, sondern es dient alsdann bloß zum Brennen.

Das Mohnöl, welches zu Speisen angewendet werden soll, muß aus dem Saamen auch kalt gepreßt werden. Der Ueberrest wird alsdann warm geschlagen, und dient zum Brennen.

§. 28.

Wer sich mit dem Mohnbau beschäftigen will, der muß sich seinen hierzu nöthigen Saamen selbst zu erziehen suchen, damit er immer von dessen Güte versichert sey. — Man wählt also hierzu bloß die schönsten und größten Mohnköpfe von jeder Art (nämlich wenn man beyde Sorten, weißen und blauen Mohn, erbauet); und dann muß man auch die Vorsicht anwenden, nicht weißen und blauen neben einander blühen zu lassen, sonst wird der weiße durch den blauen verdorben, oder jener artet in diesen aus.

§. 29.

Vom Anbau und Nutzen dieser ölgebenden Pflanze sagt Herr Oberamtmann **Fink** zu Kusitz folgendes:

Im Braunschweigischen, im Hildesheimischen, in Thüringen und auch an mehrern Orten erbauet fast jede Haushaltung so viel Mohnsaamen, als sie zu Salat und andern Hausbedürfnissen braucht. In Sachsen habe ich sehr wenig gefunden, so viele Jahre ich bald in dieser, bald in jener Gegend Reisen gemacht habe, ungeachtet der Mohnsaamen mit einem mittelmäßigen Boden vorlieb nimmt, und reichlich lohnet. Wenn es nur nicht ganz trockener Sand- und von Quecken und andern Unkräutern, als stinkender Melde, Camillen, Täschelkraut und dergleichen, durchgezogener Boden ist, so braucht der Acker nicht überflüssig gedüngt zu seyn. In einem Acker, welcher ein Jahr vorher gedüngt worden ist, wächst der Mohn ganz gut; nur muß der Acker rein seyn, daß kein Unkraut zugleich mit dem Mohnsaamen aufgeht, und diesen unterdrückt.

Hat man zu befürchten, daß sich vieles Unkraut zeigen werde, so ist es nützlich, den Acker tief umzugraben, um das Unkraut und seinen Saamen tiefer zu versenken, und den Rüben guten Bau zu mehrerm Dickwerden zu verschaffen; sonst aber ist es hinlänglich, wenn er nur gepflügt wird. Findet sich Unkraut, so thut man wohl, es ausjäten zu lassen, damit der Mohn Platz zum Wachsen behält. Steht er zu dick, so muß man auch welchen ausraufen, sonst bekommt er dünne Stengel, kleine Köpfe, und lohnet schlecht. Der Klappermohn, oder die Sorte, welche die Köpfe öffnet, wenn sie reif ist, taugt nichts. Der Mohn mit einfacher Blüthe, welcher geschlossene Köpfe bringt, ist der beste. Daß er nicht zu dick gesäet werde, darauf kommt vieles an. Jede Staude muß 4, 5 bis 6 Zoll Platz haben; wenn er auch dünner stehet, schadet es nichts; er treibt alsdann Nebenschösse. Man muß den Saamen bey der Saat nur mit zwey Fingern greifen, oder wenn man mit drey Fingern, wie bey der Rübsaat, säen will, sehr wenig fassen. Ein Stück Acker,

welches mit einem Dresdner Scheffel Getreide besäet wird, braucht nicht mehr als $\frac{1}{4}$ Metze zum Besaamen; es könnte noch weniger seyn, wenn man den Saamen recht egal dünn ausstreuen könnte. Der Saamen hält sich am besten, wenn er in den Köpfen bleibt, und wenn er gesäet werden soll, erst ausgenommen wird. Man kann ihn auch in einen dünnen leinenen Beutel an einen luftigen Ort hängen, so bleibt er dennoch gut. Er verdirbt aber leicht, wenn er nicht ganz trocken in einen Beutel geschüttet, am leichtesten aber, wenn er in einem Topfe oder hölzernen Gefäße aufbewahrt wird. Im Ertrage giebt die blaue Sorte etwas mehr Saamen, als die ganz weiße; die Köpfe sind gemeiniglich etwas voller; der Unterschied ist aber nicht groß. Ich erbaue sowohl blauen als weißen Mohnsaamen, und habe verschiedene Jahre hindurch gefunden, daß ein hiesiger Morgen von 150 Quadratruthen, jede Ruthe zu 7 Ellen 20 Zoll, welche 8 Leipziger Ellen gleich sind, also eine Fläche von 9600 Leipziger Quadratellen, nicht unter 8, sondern 9—10 Berliner Scheffel, mithin 4—5 Dresdner Scheffel Saamen geliefert haben, wenn der Acker nicht übersaamet, auch rein gewesen ist, also der Mohn gut gestanden hat.

Wenn der Mohn reif ist, läßt man solchen mit der Wurzel ausziehen, und mit Strohseilen in mittelmäßige Bunde binden. Diese Bunde werden in länglichen Reihen, oder in runden Flecken, gegen und an einander aufgesetzt, und bleiben in der Sonne stehen, bis der Saame trocken ist; alsdann werden sie auf eine Scheuntenne gefahren, und die Köpfe mit einem Messer aufgeschnitten, daß der Saame in ein dabey aufgesetztes Faß fällt. Ist der Mohn alle aufgeschnitten, so wird der in dem Fasse befindliche Saamen, worunter der Obertheil des Kopfes, welcher abgeschnitten worden ist, mit liegt, durch ein enges Drathsieb gesiebt, wodurch der Saame fällt; das abgefallene Laub und die abgeschnittenen Kopfschalen aber bleiben im Siebe. Nun ist der Mohnsaamen zwar von den groben

Theilen frey; hingegen befindet sich noch Staub darunter. Diesen Staub kann man durch ein dräthernes Staubsieb absieben; am geschwindesten kommt man davon, wenn man bey mittelmäßigem Winde den Saamen langsam auf ein Tuch herunter laufen läßt, so wehet der Wind den Staub fort. Auf dem Boden muß man nun den Mohnsaamen sehr dünn schütten; ist die geringste Feuchtigkeit noch darin, und er liegt hoch, so wird er schimmlich und warm, und das Oel daraus ranzig, also zur Speise unbrauchbar. Ist er ganz trocken, so kann man ihn in Säcke füllen und stehen lassen; er nimmt alsdann keinen Geruch an.

Einen Morgen Landes, 9660 Quadratellen groß, von Mohnstengeln mit der Wurzel auszuziehen, in Bunde zu binden, und aufzusetzen, verrichten 12 Frauensperson, nen gewöhnlich in einem Tage, jede 3 Groschen Tagelohn gerechnet, beträgt 1 thlr. 12 gr. Man kann den Mohn auch mit der Sense oder Sichel abschneiden lassen, so kostet es nicht so viel. Allein weil doch oft ein Stengel von Melde oder anderes Unkraut mit darunter steht, so wird solches mit eingebunden, und der Saame fällt aus, wenn der Mohn über einem Fasse aufgeschnitten wird, und kommt mit unter den Mohnsaamen. Wenn er ausgezogen wird, läßt man dergleichen Unkraut auf dem Acker stehen. Der ausgezogene Mohn wird also reiner.

Wo die Feuerung rar ist, da kostet das Aus- oder Aufschneiden kein Geld. Man giebt den Weibern und Kindern, die solches verrichten, das Stroh dafür, womit sie sehr wohl zufrieden sind; muß es aber für Geldlohn geschehen, so kann es beynahe so viel als das Ausziehen und Aufbinden, oder jeder Berliner Scheffel 4 Groschen kosten. Von jeder Sorte, sowohl von dem blauen als von dem weißen Mohne, lasse ich jährlich drey Viertel bis einen Dresdner Scheffel zu Oel schlagen. Beyde Sorten geben gutes Oel zur Speisung; am besten aber ist das Oel vom weißen Saamen. Wenn der in der Oelmühle gestampfte oder

unter dem Steine gemahlne Saame nicht geheizet, sondern so bald wie er aus der Stampfe kommt, ausgepreßt wird, so wird das Oel nicht nur weißer, sondern auch weit süßer. Man darf nicht befürchten, daß das aus weißem Saamen gezogene Oel eine schlafmachende Eigenschaft habe; diese hat er gar nicht. Die Kuchen vom ersten Pressen, wenn sie wieder gestampft sind, können geheizt werden, um das Oel reiner heraus zu bringen. Dieses Oel wird geringer, und kann zum Brennen genutzt werden. Aus einem Berliner Scheffel Mohnsaamen erhält man 24 bis 25 Pfund Oel, also aus einem Dresdner Scheffel 46 oder 47 Pfund. In vielen Stücken ist das Mohnöl, sowohl zur Speisung als zum Brennen, dem Baumöle vorzuziehen.

1) Zur Speisung, wenn das aus weißem Saamen kalt gepreßte Oel erst sechs bis acht Wochen auf Flaschen gestanden, oder auf einem Fasse gelegen hat, und klar geworden ist, so schmeckt das Oel lieblicher, als das beste reinste Provenceröl, und verursacht kein Aufstoßen aus dem Magen. Ueberdieß wird das Mohnöl nicht so leicht ranzig, als das Provenceröl, wenn es in zugestopften Flaschen steht, und alt wird.

2) Zum Brennen ist es besser. Man blase eine Lampe aus, welche eine Schnuppe oder Kohle am Dochte hat: das Baumöl wird einen unleidlichen Gestank verursachen. Ist die Lampe mit Mohnöl gefüllt, so ist der Geruch geringer und lange nicht so unleidlich. Das Mohnöl, welches etwas alt ist, dampfet beynahe gar nicht, wenn es in Lampen gebrennt wird; dabey brennt es helle und sparsam.

3) Dazu kommt die vortreffliche Eigenschaft dieses Oels, daß es nicht frieret oder körnig wird, wie das Baum- und Rübsenöl. In der größten Kälte bleibt es flüssig und durchsichtig.

Ich habe in gläsernen Flaschen Baumöl und Mohnöl beysammen stehen gehabt: die Flasche mit Baumöl ist von dem Froste gesprungen; das Mohnöl hingegen war so flüssig, als bey warmen Wetter. Aus obigen Ursachen brenne ich kein Baumöl in den Lampen im kalten Zimmer; das um den Docht befindliche Oel, so weit es von der Flamme erwärmt wird, bleibt flüssig und brennt ab; hernach ist der Docht trocken, und die Lampe geht aus. Niemals verlöscht eine Nachtlampe, die mit Mohnöl gefüllt ist, der Kälte halber; der Frost mag so heftig seyn, als er will, so brennt sie fort. Es ist geringer wie Baumöl zum Brennen, wovon das Pfund mit 4 Groschen bezahlt werden muß. Wenn 24 Pfund aus einem Berliner Scheffel gewonnen werden, so wird der Scheffel auf 4 Thaler genutzt. Da ein Morgen 8, 9, wenn der Mohn gut steht, auch 10 Scheffel giebt, so wird solcher zu 30 bis 40 Thlr. ausgebracht, wozu etwa $1\frac{1}{2}$ Thlr., den Mohn zu ziehen, und $1\frac{1}{2}$ Thlr., die Köpfe aufzuschneiden, zu verwenden sind; mithin bleiben 30 Thlr. und drüber zum freyen Gewinn von einem Morgen Acker. Gewiß ein reichlicher Geldertrag, welchen wenig andere Früchte liefern. Wie hoch wird ein Scheffel Mohnsaame nicht genutzt, wenn man den Einkauf des Provenceröls dagegen rechnet!

Erbauet man mehr Mohn, als man zur eigenen Consumtion braucht, so kann man solchen verkaufen. Er gilt jedes Mal mehr als Rübesaat. Ich habe dieses Jahr 16 Berliner Scheffel à 3 Thlr. 8 gr. verkauft.

Den Saamen zu Oel zu schlagen, kostet nichts. Man lasse dem Oelmüller die Kuchen, so schlägt er ohne Geldlohn. Nimmt man die Kuchen zurück, so giebt man vom Scheffel 1 oder 2 Groschen mehr, als vom Scheffel Rübensaamen; dieses sind die Kuchen zur Viehtränke oder Siede werth. Da hier nur Mühlen sind, die nichts als Rübsen schlagen, so müssen die Stampfen und Stampflöcher mit kochendem Wasser abgewaschen und rein abge-

wischt, auch ganz neue Tücher in jede Presse gelegt werden, sonst bekommt das Oel, welches zur Speisung gebraucht werden soll, einen Geschmack von dem vorher geschlagenen Rübsenöl. Auf den Fall ist es nicht zu genießen. Diese Reinigung darf nicht nur obenhin, sondern muß mit großer Genauigkeit geschehen. Wenn nur etwas Rübsenöl am Holze bleibt, so wird man es durch alles Oel schmecken, das von einem Dresdner Scheffel erlangt wird. Mit leichter Mühe kann jede Haushaltung so viel Mohnsaamen erbauen, als seine Bedürfnisse erfordern, und die Ausgaben für Baumöl vortheilhaft vermeiden.

Bauet man Mohn auf dem Felde, so stellen solchem die Krähen sehr nach, wenn er bald reif und der Kopf noch weich ist. Sie setzen sich auf die Köpfe, ziehen sie nieder, und fressen den Saamen aus. Diese abzuhalten, ist das sicherste Mittel, ein Paar zu schießen, und an eine Stange in die Höhe zu hängen, daß der Wind sie bewegen kann.

Auf den gelben Rüben- oder Möhrenäckern pflegt man die Ränder mit Mohnsaamen zu besäen. Dieses verursacht den Möhren keinen merklichen Abbruch. Wird aber der Mohnsaame unter den Rübensaamen gemengt, daß überall einzelner Mohn zu stehen kommt, so gedeihen die Rüben weniger, und bleiben kleiner *).

*) Wenn das zu Mohn und Möhren bestimmte Land nicht zu mager ist, und beydes nicht zu dick unter einander ausgesäet wird, oder wo die Möhren und Mohnpflanzen zu dick stehen, gehörig verzogen oder verdünnt werden, so kann man beyderley Früchte sehr gut unter einander auf einem Acker erzeugen, und beyde gerathen gut; denn wenn der Mohn reif und ausgezogen worden, alsdann wachsen die Möhren erst recht freudig hervor, und werden groß und stark. Anmerk. d. Herausg.

Drittes Kapitel.

Vom Erdmandelbau.

§. 30.

Die **Erdmandel** (Cyperus esculentus L.), deren Vaterland eigentlich Egypten ist, und die sowohl in Spanien als in Italien und Frankreich gebauet wird, ist erst seit einigen Jahren bey uns in Deutschland als eins der besten, die Stelle des ausländischen Caffe's vertretenden Mittel bekannt geworden. Es ist eine jedermann bekannte Sache, daß der ausländische, anjetzt noch in einem äußerst hohen Preise stehende Caffe nicht allein in den Häusern der Vornehmen und Reichen ein Modegetränk geworden, sondern dieß Getränk ist fast in allen Häusern, selbst bey den allerniedrigsten und ärmsten Menschen, zum alltäglichen Getränk eingeführt und fast unentbehrlich geworden; und wie viele Millionen baares Geld alle Jahre für dasselbe nur aus Deutschland in fremde Länder strömt, dieß ist schon von mehrern patriotisch gesinnten Männern berechnet worden.

Der ausländische Caffe ist noch nie zu einem so enormen Preise gestiegen, als in dem nur erst beendigten Kriege; und die Engländer haben uns Deutsche durch den Caffe und Zucker dergestalt in Contribution gesetzt, daß wir ihnen dadurch die Kosten des ganzen weltverderblichen Krieges ersetzen müssen; ja selbst jetzt noch müssen wir dieser Nation (welche ungeheure Vorräthe von Caffe und Zucker aufgehäuft hat) diese Produkte in sehr hohen Preisen bezahlen, und mit unserm Gelde ihre Kassen anfüllen.

Man hat sich zwar angelegen seyn lassen, dieses Modegetränk, den ausländischen Caffe, durch verschiedene

inländische Produkte zu verdrängen, oder wenigstens etwas herunter zu setzen, indem man sich theils des Roggens, der Gerste, der Eicheln, der Kartoffeln, der Zuckerwurzeln, der Runkelrüben, Skarzoner, der gelben Rüben oder Möhren, der Eichorienwurzeln und dergleichen Dinge mehr zum Caffegetränke bedient, unter denen zwar bis jetzt die gelben Rüben oder Möhren und die Eichorienwurzeln bey vielen Caffetrinkern vor den übrigen den Vorzug behalten haben. Allein nach dem Zeugnisse vieler Personen, welche sich dermalen der Erdmandeln, statt der vorher gedachten Surrogate zum Caffegetränke bedienen, kann man behaupten, daß diese Frucht wegen ihres bessern Geschmacks und der leichten Methode, sie zu erbauen, vor allen übrigen, zum Caffe zeither angewandten Produkten, den Vorzug verdiene. Und da gut gesinnte Menschen mit mir, zum Besten ihrer Mitbürger wünschen, daß der Nutzen der Erdmandeln bekannter, und der Anbau derselben immer mehr ausgebreitet, der ausländische Caffe dadurch immer besser verdrängt, und das viele dafür aus Deutschland gehende Geld im Lande behalten werden möge; so will ich zu mehrerer Ausbreitung dieses so nützlichen Produkts das Nöthigste von dessen Anbau und Gebrauche anzeigen.

§. 31.

Die Erdmandeln kommen zwar in verschiedenem Erdreiche fort; jedoch ist ihr Ertrag in einem für sie schicklichen Boden ungleich größer, als im entgegengesetzten Falle. Am besten gedeihen dieselben in einem warmen, der Sonne wohl ausgesetzten, lockern, sandigen, fetten und etwas feuchten Lande, welches, wie zu allen übrigen Erdgewächsen, gut und klar zubereitet worden; und wenn dasselbe nicht bereits in guter Düngung stehet (das heißt, noch Kräfte oder Nahrung genug in sich hat), so muß es durch gehörige Düngung vor Winters in bessern Stand gesetzt werden. Im schattigen und festen oder

schweren Boden kommt diese Frucht zwar auch fort; aber die Ernten fallen hier weit geringer aus, und die Erdmandeln selbst werden theils nicht so groß, theils nicht von so angenehmen Geschmack. Hat man aber keinen andern, als festen Boden, so muß man diesen durch Vermischung mit etwas Sand lockerer und zu dieser Frucht tauglicher zu machen suchen.

§. 32.

Da diese Pflanze gar keinen Frost vertragen kann, so darf man die Auspflanzung im Frühlinge nicht zu zeitig und nicht eher unternehmen, als bis man keine Fröste mehr erwartet, oder zu vermuthen hat; und wenn die Witterung im Monat April auch noch so günstig oder warm wäre, so geht man doch sicherer, seine Erdmandeln nicht früher als in den ersten Tagen, oder der ersten Hälfte des Maymonats zu unternehmen.

Ist das Land vorher gut zugerichtet, und in Beete (die ungefähr 4 Schuh breit seyn können) abgetheilt, so werden auf demselben mit einer hierzu schicklichen Hacke kleine 2—3 Zoll tiefe und einen halben Fuß weit von einander entfernte Gräbchen gezogen, in diese die in Bereitschaft habenden Erdmandeln in einer einen halben Fuß weiten Entfernung von einander eingelegt, mit der nöthigen Erde bedeckt, und wenn das Erdreich etwas trocken seyn sollte, und nicht bald Regen zu vermuthen wäre, so müssen sie alsbald nach der Anpflanzung begossen, dieses Begießen auch bey fortwährender trockener Witterung mehrmals wiederholt werden, worauf sich die Pflanzen, nach der mehr oder weniger feuchten und warmen Witterung, in einer Zeit von vierzehn Tagen bis drey Wochen zu zeigen anfangen werden.

§. 33.

So wie nun diese Pflanzen etliche Zoll hoch erwachsen sind, müssen sie nicht allein von dem etwa hervorge-

kommenen Unkraute gereiniget werden, sondern sie werden auch da, wo sie zu dick stehen, bis auf einen Fuß weit von einander verzogen, damit sie die gehörige Entfernung erhalten; die ausgezogenen Pflanzen aber (bey deren Aushebung man etwas Erde an den Wurzeln zu erhalten sucht) auf anderes Land, eben so weit, wieder verpflanzt. Man könnte die Erdmandeln zwar gleich anfänglich einen Fuß weit in die Erde einlegen; allein da es bisweilen zu geschehen pflegt, daß sie nicht alle aufgehen, weil sie von verschiedenen Gewürmen in der Erde angefressen und verdorben werden, so geht man sicherer, den Saamen gleich etwas dicker auszulegen, und die übrigen alsdann weiter zu versetzen.

§. 34.

Die fernere Pflege der Erdmandeln besteht in Reinigung vom Unkraute, und daß man das Erdreich mit einer kleinen Hacke etwas auflockere, und an die heranwachsenden sich sehr ausbreitenden Stöcke ungefähr so, wie man bey den Kartoffeln zu thun pflegt, anhäufele, und sie dann ihrem fernern Wachsthum überlasse. Das Behacken derselben muß aber mit vieler Vorsicht geschehen, und mit der Hacke niemals zu tief in den Boden eingegriffen werden, weil man sonst die ganz flach unter der Erde fortlaufenden Wurzeln und Früchte beschädigen, das gute Wachsthum derselben verhindern, und folglich mehr Schaden als Nutzen damit anrichten würde.

§. 35.

Da die Erdmandeln sehr große Büsche oder Stöcke machen, so kann man dieß von Rindvieh und Pferden sehr geliebte Gras als ein vortreffliches Futter für diese Thiere benutzen, und dasselbe alsdann, wenn sich die Mandeln in der Erde ihrer Reife nähern (welches man an den gelbwerdenden Spitzen des Grases erkennt), ungefähr

ein paar Zoll über der Erde abhauen lassen. Denn da die Früchte in der Erde ungefähr im September erst ihre Zeitigung erlangen, so bringt das Abhauen des Grases denselben keinen Nachtheil zu wege.

§. 36.

Wenn nun, wie gedacht, die Spitzen des Grases von den Erdmandeln gelb werden, und dieses abgehauen worden, so fangen die Früchte an nach und nach bis gegen das Ende des Septembers hin reif zu werden, so, daß man im Anfange des Oktobers, bey trockener Witterung, mit dem Einernten derselben den Anfang machen kann; und man muß sich alsdann so einzurichten suchen, daß, ehe noch Fröste eintreten, die Ernte zu Ende sey. Denn da auch die grünen Früchte keine Kälte oder Frost vertragen können, so könnte man sich leicht Schaden zuziehen, wenn die Ernte weiter hinaus verschoben würde; sind die Erdmandeln aber einmal vollkommen abgetrocknet, so schadet ihnen die Kälte nichts mehr.

Bey lockerm Erdreiche und trockener Witterung ist das Einsammeln der Erdmandeln ganz leicht; denn man darf nur einen Stock nach dem andern ausziehen, die Erde etwas abschütteln, und dann die Früchte in die neben sich stehen habenden Gefäße abzupfen. Allein da bey diesem Einsammeln immer noch ziemlich viel Erde an den Mandeln sitzen bleibt, so muß man dieselben alsdann durch Waschen davon zu befreyen suchen. Hierzu bedient man sich am besten von Weiden geflochtener Körbe, in welche die Mandeln geschüttet, und entweder an einem Brunnen oder Bache so sauber als möglich gewaschen, und dann getrocknet werden, welches entweder an der Sonne und Luft geschehen kann; oder, wenn dieß nicht thunlich seyn will, so müssen sie auf einen recht luftigen Boden geschüttet, daselbst ganz dünn ausgebreitet und öfters gewendet werden, damit sie nicht anlaufen oder schimmlicht werden,

und verderben. Sind die Mandeln gehörig getrocknet, so müssen sie auch vor den Mäusen, welche sie sehr lieben, verwahrt oder in Sicherheit gebracht werden, weil diese sonst vielen Schaden daran anrichten.

§. 37.

Wer dieser Frucht ein schickliches Erdreich, wie oben (§. 31) gedacht worden, anweiset, und sie nach der gegebenen Vorschrift wartet, der kann sich eine sehr reiche Ernte davon versprechen; denn in gutem Boden bringt eine Mandel öfters weit über hundertfältige Früchte.

§. 38.

Will man nun die Erdmandeln endlich zum Gebrauch als Caffe bereiten, das heißt, dieselben rösten, so müssen sie vorher durch Waschen von allem Unrathe gereiniget, und wieder getrocknet werden; dann muß man beym Rösten sehr behutsam umgehen, und vorzüglich darauf sehen, daß das in denselben befindliche Oel (auf dessen Beybehaltung sehr vieles ankommt) durch allzuheftiges Feuer nicht verloren gehe. Denn durch allzustarkes Rösten können sie gar leicht in Kohle verwandelt, und dadurch unbrauchbar gemacht werden; so wie zu weniges Rösten auch nicht wohl gethan ist; mithin muß man hierin die Mittelstraße zu treffen und ihnen bloß eine hellbraune Farbe zu geben suchen. Hierzu läßt sich aber keine ganz genaue Anweisung geben, sondern ein jeder wird sich hierbey selbst helfen, und durch behutsam angestellte Proben das rechte Maß zu treffen wissen, damit sie weder zu wenig noch zu viel geröstet werden; denn dieß ist ja bey allen andern zum Caffe angewendeten Hülsmitteln, z. B. mit Gerste, Runkelrüben, Möhren, Cichorien ꝛc. eben derselbe Fall, daß man dieselben weder zu viel noch zu wenig röste, und erst durch angestellte Versuche die gehörige Farbe und Röstung hat zu treffen suchen müssen.

§. 39.

Die Erdmandeln sind aber nicht allein zum Caffe als sehr nützlich zu gebrauchen; sondern die damit angestellten Versuche haben auch gelehrt, daß man aus ihnen ein vortreffliches Oel pressen kann, welches so schön und wohlschmeckend ist, daß ihm selbst das so beliebte Provenceröl nachstehen muß, mithin nicht allein zur Speise, sondern auch zum Brennen (indem dasselbe gar nicht dampft) mit vielem Vortheil angewendet werden kann. — Also verdiente diese Frucht auch in dieser Rücksicht mehrere Ausbreitung und Anbau, weil durch diese Anwendung nicht minder im Ganzen eine beträchtliche Ersparniß an Gelde für das aus fremden Ländern erkaufte Baumöl gemacht werden kann.

Soll diese Frucht aber zum Oelschlagen angewendet werden, so sind hierzu nur die größten, schönsten und reifsten, welche das mehreste Oel enthalten, auszuwählen. Auch geben die von den ausgepreßten Erdmandeln erlangten Oelkuchen nicht allein für Rindvieh, sondern auch für Schafe und Schweine eine gesunde, nahrhaftere und bessere Fütterung ab, als diejenigen Oelkuchen, welche man von Rübsen oder von Leinsaamen erhält.

Ferner: da diese Erdmandeln auch ein sehr schönes feines Mehl enthalten; so ist gar nicht zu zweifeln, daß dieselben nicht eben sowohl noch auf mancherley Art zur Speise und Trank für Menschen und Vieh genutzt werden können, wovon uns mit der Zeit mehrere damit angestellte Versuche belehren werden.

Viertes Kapitel.

Vom Waidbau.

§. 40.

Färberwaid, Postel (Isatis tinctoria L.) ist ein so nöthiges als nützliches Färbekraut, welches man bey der Färberey sehr häufig gebraucht. Es wird auch in Frankreich, Italien und in verschiedenen Gegenden Deutschlands erbauet. Seiner Nützlichkeit und Einträglichkeit wegen verdient dasselbe bey uns ebenfalls einen stärkern Anbau. An verschiedenen Orten, besonders in Schlesien, zieht man bereits aus dem Waid eine dem Indigo vollkommen ähnliche Farbe.

Diese Pflanze verlangt einen guten und wohl gedüngten, auch gut zubereiteten, nicht gar zu trocknen, auch nicht von Natur nassen, sondern mäßig feuchten Acker, welcher im Herbste gedüngt, der Dünger untergepflügt, und nun so in dieser Vorrichtung bis zum Frühlinge liegen gelassen wird. So wie es alsdann die Witterung im Frühling zuläßt, daß man das Land mit dem Pfluge bearbeiten kann, wird der Acker abermals gepflügt, oder mit dem Ruhrhaken geruhrt, klar geegt, und dann bis zur Saat liegen gelassen.

§. 41.

Guter Waidsaamen muß von violetter Farbe seyn; denn der gelbliche Saame liefert weit schlechtere Blätter.

Die Aussaat geschieht ungefähr in der Mitte oder gegen das Ende des Monats März, wenn die Witterung hierzu günstig ist, und der Acker zur Saat gepflügt werden kann. Die Säung des Saamens muß bey windstiller

Witterung geschehen, weil der glatte und leichte Saame sonst von dem Winde fort und auf andere Felder geführt wird.

Auf einen Acker von 150—160 Quadratruthen bedarf man 3 – 4 Pfund Saamen, welcher fein gleich und nicht gar zu dick ausgesäet werden soll. Ist der Saame ausgesäet, so wird er mit der Ege unter die Erde gebracht.

§. 42.

Nach Verlauf von 5 — 6 Wochen (als so lange der Saame in der Erde zu liegen pflegt, ehe derselbe aufgeht) werden die Pflanzen zum Vorschein kommen, und wenn sie vier Blätter bekommen haben, so müssen dieselben da, wo sie zu dick stehen, so weit verzogen werden, daß jede Pflanze ungefähr 8—9 Zoll von der andern entfernt ist, wobey sie zugleich auch von allem sich zeigenden Unkraute befreyt werden müssen. Sollte sich nach einigen Wochen abermals Unkraut zwischen den Pflanzen zeigen, so muß dasselbe nochmals ausgejätet werden.

§. 43.

Die allein zur Färberey nützlichen Blätter machen die Ernte aus. Das Abstoßen der Blätter geschieht zum ersten Male, wenn sie beynahe die Höhe eines Schuhes erreicht haben, und die untersten Blätter gelb werden wollen, welches ungefähr zu Johannis zu geschehen pflegt. Die zu dieser Arbeit angestellten Weibspersonen knieen sodann auf die Erde, fassen mit der einen Hand die Blätter des Stocks zusammen, und schneiden sie mit der andern Hand vermittelst einer scharfen Sichel oder einem Messer knapp über der Erde weg, doch so, daß die Kronen ganz flach und die Nebenkeime der Wurzeln nicht mit hinweg geschnitten oder gestoßen werden.

Die Blätter werden hierauf in Körbe gesammelt, und zur Waidmühle gebracht. Da diese Blätter aber bisweilen

durch starken Schlag- oder Platzregen mit Erde und Staub bedeckt werden, so müssen dieselben vorher gewaschen, auf Rasen an der Luft ausgebreitet und abgetrocknet, und dann erst auf die Waidmühle gebracht werden. Der abgemahlne oder gestampfte Waid wird sodann außer der Mühle mit Händen und Füssen getreten, hieraus kleine Ballen, ein paar Pfund schwer, gemacht, selbige an einem schicklichen luftigen Orte auf Horden getrocknet, und an trocknen Orten aufbewahrt, oder verkauft. An manchen Orten pflegt man diese Ballen klein zu stoßen, in Fässer zu packen, und alsdann aufzubewahren, oder zu verkaufen.

Da diese Waare mit zunehmendem Alter immer besser wird, auch von Mäusen oder anderm Ungeziefer keinen Schaden leidet, und ihren Standort sehr gut bezahlt, so ist sie denjenigen Landwirthen, welche gute Ländereyen haben, und ihre übrigen Produkte nicht mit Vortheil ins Geld setzen können, vorzüglich zu empfehlen.

§. 44.

Die Ernte dieser Blätter kann drey Mal im Sommer unternommen werden, welches ungefähr alle sechs Wochen ein Mal geschieht. Der Waid ist zwar perennirend; allein die Blätter, welche man im folgenden Jahre erntet, sind nicht so gut, als die von der vorjährigen ersten Ernte; denn sie liefern eine weit schlechtere und betrügliche Waare. Es ist also besser, den Waidacker im Herbste zu räumen (denjenigen Fleck ausgenommen, welcher Saamen tragen soll), im Frühlinge, so bald der Frost aus der Erde ist, umzuackern, und mit Hafer oder Gerste zu bestellen.

§. 45.

Die Erziehung des Waidsaamens ist leicht. Man läßt auf dem Waidacker nur so viel Stöcke stehen, als man zum Saamen nöthig zu haben glaubt. Diese zu Saamen gewidmete Stauden werden aber bloß von den

untersten Blättern befreyet, oder entblößt, und erst im folgenden Jahre im Monat Junius bringen sie gelbliche Blumen hervor, nach deren Verwelkung platte und breite, dunkle olivenfarbene Saamenkapseln entstehen. Wenn der Saame recht reif ist, so wird derselbe auf einen luftigen Boden gebracht, damit er vollends dürre werde, und nachher abgeklopft werden könne; alsdann wird er in einer Mulde ausgeschwungen, damit die leichten nichtsnutzigen Körner davon abgesondert werden. Damit aber der Waid nicht ausarte, so muß man den Saamen alle zwey oder drey Jahre ein Mal erneuern.

Fünftes Kapitel.

Vom Saflorbau.

§. 46.

Saflor, oder wilder Safran (Carthamus tinctorius). Die Blumen, welche häufig gebraucht werden, dienen zur gelben, und nach ausgewaschner gelben, zur rothen Farbe. Die Abart mit kleinern Blättern wird am stärksten in Deutschland, die mit größern Blättern hingegen häufig in Egypten gebauet, stark nach Frankreich, Italien und England verführt, und zur rothen Farbe auf Seide, zum Rouge d'Espagne gebraucht. Auch in Thüringen, besonders in der Erfurtischen Gegend, wird diese Pflanze nicht minder in ziemlicher Quantität erbauet; und dieser soll auch, nach Aussage der Kaufleute, viel besser zum Färben seyn, als der Straßburger Saflor. Der in Deutschland, so wie der morgenländische Saflor soll,

nach neuern Versuchen, auch zur rothen und gelben Farbe für Wolle, Baumwolle, Leinen und Papier, auch für Mahler brauchbar seyn.

§. 47.

Diese Pflanze ist dem Safran gänzlich ungleich. Sie ist ein Distelgewächs, welches in einem Jahre gesäet wird, und gegen den Herbst wieder vergehet. Sie nimmt zwar mit einem mittelmäßigen Erdreiche, in welchem noch einige Düngung oder Nahrung ist, und gut bearbeitet worden, vorlieb; allein weit vortheilhafter ist es, wenn man dieser Pflanze ein gut gedüngtes lockeres und gegrabenes, oder tief gepflügtes Land einräumen kann; denn je mehr der Acker Besserung oder Nahrung in sich hat, desto schöner werden die Blumen und die Farbe derselben.

§. 48.

Der hierzu bestimmte Acker muß im Herbste entweder tief gepflügt oder gut gegraben werden. Die Saflorkerne, welche weiß und glänzend sind, und harte Hülsen haben, werden ungefähr in der ersten Hälfte des Monats April auf den vorher gut zugerichteten Acker ungefähr wie Hirse ausgesäet (weil nicht alle Körner aufgehen), und gut eingeegt.

Wenn die Pflanzen aufgegangen und etwas erwachsen sind, so müssen sie nicht allein von allem Unkraute gereinigt, sondern auch da, wo sie zu dick beysammen stehen, gehörig verdünnt oder so weit verzogen werden, daß sie in einer 10—12 Zoll weiten Entfernung von einander zu stehen kommen; denn wenn sie zu dicht beysammen stehen, so bringen die Stöcke weder viele Zweige noch schöne Blumen; dahingegen treiben sie bey genugsamer Entfernung Stengel von 3—4 Fuß Höhe, und diese theilen sich in 8, 10 bis 12 Saamenköpfe, welche alle schöne Blumen hervorbringen. Die Reinigung vom Unkraute

darf auch in der Folge, so wie sich dergleichen zeigt, nicht unterlassen werden. Der mittlere Saamenkopf pflegt allezeit etliche Tage eher reif zu werden, als die andern; mithin muß man seine Saflorpflanzen, wenn die Zeit ihrer Reifung herannahet, welches mehrentheils im August zu geschehen pflegt, fleißig untersuchen, und dann die zuerst reif gewordenen abnehmen.

§. 49.

Die Blumen, welche im Julius und August erscheinen, pflegen anfänglich gelb aufzugehen. Sie dürfen aber nicht eher abgenommen werden, als bis sie einen Regen erhalten haben, und recht braunroth geworden sind; und wenn dieses erfolgt ist, dann wird es Zeit, die Ernte anzufangen.

So wie nun die Blumen abgenommen werden sollen, geschieht dieses am besten in den Vormittagsstunden; denn wenn gleich die Blumen von dem darauf liegenden Thaue noch etwas feucht sind, so hat dieß nichts zu bedeuten, weil man dieselben alsdann sogleich auf ein auf dem Felde ausgebreitetes Tuch ganz dünn hinschütten darf, damit sie von der Sonne und Luft abtrocknen; oder, man kann dieselben auch sogleich auf einen luftigen Boden bringen, und hier ohne Anstand ganz dünn ausbreiten, damit sie recht trocken werden. Würde man dieß aber unterlassen, und sie feucht auf einander hinschütten, so laufen sie an, werden schimmlich und schwarz, und zum Verkauf untüchtig.

In den Nachmittagsstunden, wenn die Blumen folglich ganz trocken geworden sind, darf man diese Arbeit gar nicht unternehmen; denn nicht allein, daß der Saflor kein gutes Ansehen erhält, auch viel davon abspringt, sondern es werden auch die mehresten Blumen zerbrochen oder zerkrümelt, und wie Schnupftabak zerrieben, folglich viel Schade dadurch angerichtet.

Das Abnehmen der Blumen geschieht am leichtesten und besten mit einem stumpfen Messer, mit welchem man dieselben sehr leicht aufheben und abzupfen kann. Die hierzu angestellten Arbeiter werfen solche alsdann in ein vor sich habendes Gefäß, und leeren dieses sodann in ein anderes hierzu schickliches Gefäß zum Nachhauseschaffen aus.

§. 50.

Die Blüthen, oder der eigentliche Saflor müssen wohl getrocknet, in Säcken aufgehoben, und bald verkauft werden. — Wenn der Saflor gut gerathen ist, so bringt ein Acker wenigstens doppelt so viel Gewinn, als ein Weitzenacker. Mehr als zwey Mal hinter einander darf man diese Frucht nicht auf einen und denselben Acker bringen; denn im dritten Jahre erhält man sonst eine äußerst schlechte Ernte.

§. 51.

Wenn der Saflor wegen ungünstiger Witterung keine schöne braune Farbe erhalten hat, so pflegen manche Personen denselben mit Rindsblut zu besprengen, um ihm dadurch mehr Farbe zu verschaffen. Aber dieß ist nicht allein eine Betrügerey, sondern er wird dadurch auch zum Färben untauglicher gemacht. — Wiederum Andere bringen ihren wenig Farbe habenden Saflor bey schönen warmen Sommertagen auf Breter, begießen ihn sodann vermittelst einer Gießkanne öfters mit Wasser, lassen ihn abtrocknen, und verschaffen ihm zwar dadurch eine etwas dunklere Farbe; allein sie ziehen sich durch dieses Verfahren selbst Schaden zu; denn der auf diese Art behandelte Saflor verliert durch die während des Begießens von ihm ablaufende ganz braune Brühe nicht allein einen guten Theil seiner färbenden Theile, sondern er wird auf diese Weise auch leichter; folglich verliert man am Gewichte und Gelde.

§. 52.

Der vom Strohe im Herbste gereinigte Acker kann alsdann nach gehöriger Zubereitung mit Winterkorn besäet werden; und wenn das Land bey der Besaamung mit Saflor nicht mager, sondern gedüngt worden war, so hat man auch eine reichliche Kornernte zu erwarten.

Das gut abgetrocknete Stroh wird nach Hause geschafft, im Winter den Schafen als ein sehr gutes Futter vorgelegt; und wenn diese die Köpfe und Blätter abgefressen haben (welche sie mit Lust verzehren), so werden die übrig bleibenden Stengel in kleine Gebunde gebunden, und noch als ein sehr gutes Feuerungsmittel angewendet.

Die ausgedroschenen Saflorkerne werden auf einen luftigen Boden ganz dünn aufgeschüttet, und wenn sie gehörig abgetrocknet sind, in Fässern zum fernern Gebrauch aufbehalten. Diese Kerne können zwar zur Fütterung des Federviehes und für Vögel angewendet werden, noch besser aber zu Oel, welches dem Leinöle weit vorzuziehen ist. — Zu Saamen bleiben diese Kerne drey bis vier Jahre tauglich, wenn sie gehörig aufbehalten werden.

Sechstes Kapitel.

Vom Safranbau.

§. 53.

Der wahre Safran (Crocus sativus L.). Diese ächte Sorte wird nicht allein in der Arzney, sondern auch, statt eines Gewürzes, zu den Speisen gebraucht. Er wird aber auch öfters von betrügerischen Personen mit der vorhergehenden Sorte, dem wilden Safran, oder Saflor, vermischt. Der wilde Safran bringt seine theils weißen, theils blauen oder gelben Blumen sehr zeitig im Frühlinge, dahingegen der wahre Safran erst im Herbste, ungefähr im Monat September oder Anfangs Oktobers, zur Blüthe gelangt, je nachdem die Witterung mehr oder weniger zu seiner Bluth günstig ist.

Der Safran wird zwar hier und da, und besonders in den Oesterreichischen Landen, erbauet, und obgleich die Kaufleute dem in diesem Lande erzeugten Safran den Vorzug vor anderm einräumen; so kann man denselben gleichwohl in andern Ländern eben so gut erziehen, wenn man sich nur die Mühe geben will, dieß leicht zu erzielende Gewächs gehörig zu behandeln.

§. 54.

Wenn man also dergleichen erziehen will, so muß darauf gesehen werden, daß man diesem Zwiebelgewächse ein schickliches Erdreich anweise. Ein fester, bindender oder lettiger Boden taugt hierzu gar nicht, sondern diese Pflanze liebt ein mäßig lockeres, mit etwas Sand vermischtes, nicht ganz mageres Land; aber dieß Land darf auch nicht frisch gedüngt seyn, weil diese Zwiebeln durchaus

keinen Mist vertragen können; mithin muß man hierzu ein solch Stück Land auszuwählen suchen, welches ein paar Jahre vorher gedüngt, zu andern Früchten gebraucht, gut durchgearbeitet worden, und in welchem noch etwas Kraft oder Nahrungstheile der Pflanzen vorhanden sind.

§. 55.

Das hierzu bestimmte Land muß im Monat Julius, ungefähr gegen das Ende desselben, recht gut gegraben, fein klar zugerichtet, und in ordentliche Beete abgetheilt werden. Hierauf zieht man quer über die Beete kleine, zwey Zoll tiefe, vier Zoll weit von einander entfernte Furchen, setzt die in Bereitschaft habenden Safranzwiebeln fein gerade vier Zoll weit aus einander und zwar dergestalt hinein, daß sie übers Kreuz, oder, wie diese Figur zeigt,

zu stehen kommen, und bedeckt solche alsdann mit der herausgenommenen Erde. Man kann diese Zwiebeln zwar auch mit einem sogenannten Pflanzholze in die Erde bringen; allein man muß mit dem Andrücken des Erdreichs behutsam verfahren, damit man die sehr zarten Zwiebeln nicht beschädige. Und überdieses kommen die Zwiebeln bey dieser Art Pflanzung unten nicht immer auf den Erdboden, sondern hohl zu stehen, welches ihnen nicht vortheilhaft ist; mithin verdient die erste Methode den Vorzug vor dieser.

§. 56.

Nach der Anpflanzung hat man bis zur Bluth weiter nichts zu beobachten, als daß man das etwa sich zeigende Unkraut gehörig ausrottet. Wenn nun die Blumen in der oben gedachten Zeit in der Größe einer kleinen Tulipane

und violetten Farbe zum Vorschein kommen, so enthalten sie in ihrer Mitte drey purpurrothe Fäserchen, welche eigentlich den wahren Safran ausmachen, welcher alle Tage, so wie sich die Blumen aufthun, des Morgens, ehe die Wärme noch zu groß wird (oder auch gegen Abend), und die Fäserchen noch nicht trocken geworden sind, mit großer Sorgfalt abgezupft und gesammelt werden; alsdann legt man sie auf reines weißes Papier, und trocknet sie an einem luftigen und schattigen Orte gehörig.

§. 57.

Die Safranzwiebeln läßt man über Winters in der Erde stehen (denn der Frost schadet ihnen nicht); und man hat dabey nichts weiter zu besorgen, als daß man die Beete, worauf sie stehen, nur immer vom Unkraute recht rein halte. Im folgenden zweyten Herbste blühen sie abermals; aber diese Blumen werden nunmehr viel vollkommener und schöner, als im ersten Jahre nach der Anpflanzung. Die Safranernte fällt in diesem Jahre besser aus, als im ersten.

Im dritten Jahre hat man ebenfalls nichts weiter zu thun, als daß man das Unkraut niemals überhand nehmen lasse, und im dritten Herbste bey der Bluth abermals eine Safranernte, eben so, wie schon gedacht worden, veranstalte.

§. 58.

Wenn die Safranzwiebeln drey Jahre auf einem Orte gestanden haben, dann wird es Zeit, sie im vierten Jahre umzusetzen, oder in frische Beete (welche zu der oben bemerkten Zeit bereitet worden) zu bringen. Allein sie dürfen niemals unter drey bis vier Jahren wieder auf eben dieselben Beete gebracht werden, wo sie vorher gestanden; denn hier würden sie schlechte Blumen und Früche bringen, wenn sie bald darauf in eben dasselbe Erdreich eingesetzt würden.

Die beste Zeit, diese Zwiebeln zum Versetzen aus der Erde zu nehmen, ist, wenn das Laub oder die Blätter völlig verwelkt und trocken geworden sind. Sodann hebt man dieselben bey trockener Witterung aus, reinigt sie von der an sich habenden Erde, und legt sie an einen luftigen sonnenfreyen Ort, damit sie etwas abtrocknen, und bringt sie endlich zu der gesetzten Zeit nach der gegebenen Vorschrift wieder in die Erde.

Da diese Zwiebeln ziemlich viel Brut oder junge Zwiebeln ansetzen, so muß man diese beym Ausnehmen der alten davon abmachen, die alten etwas abtrocknen lassen, und dieselben endlich eben zu der Zeit, wenn die Mutterzwiebeln in die Erde gebracht werden, auf ganz besondere Beete einsetzen, da man denn seine Safranzwiebeln in kurzer Zeit ansehnlich vermehren kann.

§. 59.

In der von einer ökonomischen Gesellschaft in England herausgegebenen allgemeinen Haushaltungs- und Landwissenschaft findet man über den Anbau des Safrans viel Anwendbares, wovon das Wesentlichste hier zu stehen verdient.

Der Safran ist eine kleine Pflanze, welche jene gar wohl bekannte Specereywaare bringt. Sie hat eine rundliche Zwiebelwurzel, so groß als eine Muskatennuß, die unten auf dem Grunde etwas zusammengepreßt, und mit einer groben, braunen, netzförmigen Rinde bedeckt ist. Aus dem Grunde dieser Zwiebel kommen viele lange Fasern heraus, welche tief in den Boden gehen. Der obere Theil der Wurzel aber treibt die Blumen, die zusammen mit den jungen Blättern, deren Spitzen oben zum Vorschein kommen, dicht in einer dünnen Scheide eingehüllt sind, welche sich in dem Boden theilet, und sich auf der einen Seite öffnet. Die Röhre der Blume ist sehr lang, kommt unmittelbar aus der Röhre heraus ohne einen

Stiel, und ist oben in sechs eyrunde zugestumpfte Abschnitte getheilt, die gleich sind, und eine purpurrothe Farbe haben. Auf dem Boden der Röhre liegt ein rundlicher Eyerstock, welcher einem zarten Griffel zur Stütze dient, der nur halb so lang ist, als das Blumenblatt, und oben drey längliche goldfarbige Narben hat, welches der Safran ist. Diese Pflanze blühet im Oktober.

Der Boden, worauf man den Safran bauen will, muß nicht mager oder fest und lettig seyn, sondern soll aus einem temperirten trockenen Erdreiche bestehen. Hat man das Land hierzu gewählt, so muß dasselbe mit Anfang des Aprils entweder gut gegraben oder tief geackert, und mit gut gefaultem kurzen Mist gedüngt werden *). Ungefähr zu Johanni wird das Land nochmals gut gegraben. Die Pflanzung wird hierauf im Monat Julius bey guter Witterung folgendergestalt unternommen:

Eine Person wirft mit einer Schaufel die Erde drey bis vier Zoll tief auf, und eine andere folgt mit Zwiebeln, und setzt sie in den Rand der gemachten Grube ungefähr 3 Zoll weit von einander. So wie der Gräber die Breite des Beets ein Mal durchgegangen ist, fängt er auf der andern Seite wieder an, gräbt von neuem vor, und bedeckt zugleich die zuletzt gesetzten Zwiebeln mit Erde, macht auch eben so wieder Platz für den Setzer, um eine neue Reihe zu setzen, und zwar eben so weit von der ersten, als die Zwiebeln selbst von einander stehen; und so fährt man fort, bis ein Beet oder Stück Land bepflanzt ist. Dabey ist aber zu beobachten, daß man die Zwiebeln gerade auf ihren untersten Theil setze.

Die zum Einsetzen benöthigten Zwiebeln müssen ausgelesen, und hierzu die stärksten und schönsten erwählt wer-

*) Dieser Düngung kann ich meinen Beyfall nicht geben, weil sie den jungen Zwiebeln nachtheilig wird. Besser ist hierzu ein paar Jahre vorher gedüngtes Land, in welchem kein sichtbarer Mist mehr befindlich ist. A. d. H.

den; hingegen werden die langspitzigen nicht, oder nur im äußersten Nothfall hierzu genommen.

Von der Zeit an, da man die Zwiebeln eingesetzt hat, bis in den September hinaus, hat man weiter nichts mit ihnen zu thun. Allein wenn sie anfangen zu treiben, welches man daran erkennt, wenn man die Erde aufgräbt, muß man den Boden etwas auflockern, und das Unkraut wegschaffen, damit das Wachsthum der Pflanzen befördert werde.

Wenn nun die Safranblumen erscheinen, so werden sie des Vormittags gehörig abgenommen, und zwar sowohl die aufgegangenen, als nicht aufgegangenen Blumen. Wenn sie also alle abgepflückt worden sind, so werden dieselben auf einem großen Tische ausgebreitet; und nun fangen die Arbeiter, welches Kinder seyn können, an, die Fäserchen, und mit denselben einen ziemlichen Theil der Griffel, an welchen sie hängen, auszuziehen, und den Rest der Blumen als unnütz auf die Seite zu schaffen. Die folgenden Tage werden ferner alle Blümen des Morgens, die Witterung mag naß oder trocken seyn, täglich abgenommen, so lange, bis sie alle eingebracht worden sind. Wenn nun alle Fäserchen aus den Blumen gezogen sind, so müssen dieselben sehr behutsam abgetrocknet werden, welches folgendermaßen geschieht:

Die Blätter des Safrans mögen so fett oder saftig seyn, als sie wollen, so werden sie doch leicht trocken, wenn sie sich selbst in diesem Zustande überlassen werden. Dieses würde ihnen aber einen großen Theil ihrer Güte und viel vom Gewichte nehmen.

Der Eigenthümer muß sie nach ihrem Gewichte verkaufen, und der Preis wird sich nach ihrem Zustande richten: nämlich nach ihrer Schönheit und Güte. Die Methode, sie zum Verkauf zu bereiten, und daß sie beyde Eigenschaften behalten, ist, sie in große Kuchen zusammen zu pressen, mit Hülfe eines kleinen Grades von Wärme.

Dadurch werden sie zu gepreßten Klumpen, welche in einem feuchten oder saftigen Zustande bleiben, und den völligen Geruch und Farbe behalten, die sie gehabt haben, wie sie noch in der Blume waren. In diesem Zustande werden sie mit gehöriger Sorgfalt viele Jahre bewahrt, und alsdann verkauft man sie dem Gewürzhändler. Dieser wird seine Bezahlung nach der Güte der Waare einrichten.

Bey der ganzen Bearbeitung des Safrans wird Behutsamkeit erfordert, aber am meisten beym Trocknen desselben. Etwas Hitze ist nothwendig, aber nur ein wenig mehr, als der gewöhnliche Grad, ist schädlich, und eine kleine Sorglosigkeit bey dieser Arbeit kann den Safran verbrennen; und alsdann kann keine Kunst ihm helfen, daß er nur etwas werth würde.

Das Trocknen des Safrans geschieht durch Hülfe eines hierzu besonders zubereiteten Ofens. Ehe wir zu der Zubereitung des Safrans in dem Ofen kommen, soll vorher die Einrichtung dieses Ofens beschrieben werden.

Zuerst muß man ein großes, breites und starkes Bret anschaffen; dieses wird auf vier starke kurze Füße gelegt; aber die Füße werden nicht auf dem Boden noch auch das Bret an der Wand befestiget; sondern es muß ein beweglicher Tisch seyn, der überall, wo es erforderlich ist, hingebracht werden kann. Die äußere Seite des Ofens muß von acht Stücken guten Bohlen, ungefähr drey Zoll stark, gemacht seyn, und in Gestalt einer Rahme auf dem Brete aufgerichtet werden.

Diese Rahme muß von unten nach oben immer weiter werden, und deßwegen müssen die Hölzer schräg gestellt werden. Ihre beste Breite unten auf dem Boden ist ungefähr ein Fuß ins Gevierte, oben 22 Zoll, und die perpendikulaire Höhe ist ebenfalls 22 Zoll.

An der Vorderseite dieser Maschine muß ein Loch von acht Zoll weit, und ungefähr vier Zoll über der Oberfläche

des Bretes gemacht werden, um da das Feuer hinein zu bringen. Die ganze Maschine muß mit einer Bedeckung von guten Latten beschlagen seyn; und man muß Sorge tragen, daß sie ordentlich eben und etwas dicht an einander gelegt werden. Sie müssen an das Gestelle, dessen oben gedacht worden, angenagelt, und alsdann an beyden Seiten mit Lehm überzogen werden. Die Seitenbreter und der Boden müssen auch ziemlich dick mit Lehm überzogen werden, damit sie das Feuer aushalten. Ueber die Oeffnung, oben über dem Ofen, wird ein Haartuch gespannt, welches an den Seiten des Gestelles befestigt wird, und in welcher zwey Walzen oder bewegliche Stücke Holz befindlich sind, die man durch Schrauben umdrehen kann, und dazu dienen, das Haartuch anzuspannen.

Wenn der Ofen so weit fertig ist, muß man noch ein paar ziemlich starke Breter, welche ein wenig länger und breiter, als der Obertheil des Ofens sind, deßgleichen eine reine wollene Decke, und ungefähr ein halbes Buch weißes und reines Papier in Bereitschaft haben. Den Ofen setzt man an einen hellen Ort im Hause, damit man genugsames Licht habe. Zuerst legt man auf das bereits über den Ofen gelegte härene Tuch etwas weißes Papier bogenweise ganz eben; auf diese schüttet man den gelesenen Safran 2 — 3 Zoll dick, und breitet ihn so gleich, als nur möglich ist, aus. Wenn der Safran solchergestalt in gehöriger Dicke auf dem Papiere ausgebreitet ist, so müssen wieder etliche Bogen Papier darüber gelegt, alsdann das wollene Tuch doppelt zusammengeschlagen, dieses auf die oberste Reihe Papier gelegt, und das Feuer in den Ofen von Kohlen angemacht werden. Die Kohlen müssen aber rein ausgelesen seyn, damit sich keine Brände darunter befinden, weil diese nicht nur einen Dampf, sondern auch eine zu starke Flamme verursachen, und dieses dem Safran nachtheilig seyn würde.

Das Feuer muß anfänglich etwas stärker seyn, als in der Folge; allein dabey muß man sehr sorgfältig verfahren, damit die Hitze nicht zu stark, und der Safran versengt und verderbt werde.

Wenn das Feuer eine Zeit lang gebrannt hat, so, daß der Safran zum Schwitzen gebracht worden ist, und dieses ungefähr eine halbe Stunde gedauert hat, so wird alsdann das in Bereitschaft stehende oben gedachte Bret über die Decke, welche auf dem Safran liegt, gelegt, und dieses mit einem großen Gewichte beschweret. Dadurch wird jetzt der Safran, der vorher drey Zoll hoch lag, zusammengepreßt, daß er kaum einen Zoll dick liegen wird.

Wenn diese Masse nun ungefähr eine Stunde bey gelindem Feuer geschwitzt und getrocknet hat, so wird das Bret und Tuch sammt dem Gewichte und dem oben darauf liegenden Papiere behutsam abgenommen, und der Safran an den Stellen, wo er hängen bleibt, abgelöst. Hierauf legt man wieder Papier darüber, und schiebt ein anderes dünnes Bret zwischen das härene Tuch und die untern Papiere, und wendet nunmehr die Papiere mit dem Safran um, so, daß das Unterste zu oberst komme; bedeckt und beschwert alsdann den Safrankuchen wieder, wie kurz vorher gesagt worden ist, oder, wie es das erste Mal geschehen war.

Wenn nun alles wieder in dem vorigen Zustande ist, so wird auch der nämliche gemäßigte Grad des Feuers etwa eine Stunde lang unterhalten. Hierauf wird das Gewicht, Bret und Decke wieder abgenommen, und der Kuchen untersucht, ob kein Schaden daran geschehen ist; und wenn man dieses also befindet, so ist die Gefahr des Verderbens, welche in den ersten Stunden am größten ist, vorüber. Nunmehr hat man nichts weiter zu thun, als ein etwas gelinderes Feuer, wie vorher, zu unterhalten, den Safrankuchen aber alle halbe Stunden, so wie das erste Mal, umzuwenden; und mit diesem Umwenden und ganz

gelindem Feuern wird noch 22 Stunden fortgefahren, weil zu dieser Arbeit ungefähr 24 Stunden erfordert werden.

Wenn dieses vorbey ist, so ist der Safran zum Verkauf fertig. Er muß aber in eine Blase gethan werden, die an der äußern Seite mit Oel bestrichen worden; und diese muß wieder in Leder, und dann in wollenes Zeug eingewickelt werden. Hierin behält er seinen gehörigen Zustand. Er bleibt feucht, zähe und in schönem Stande, ohne seine Farbe, Geschmack, Gewicht und Güte zu verlieren. Diese Verwahrung ist hinreichend, wenn man ihn bald verkaufen kann. Ist man aber genöthigt, den Safran einige Zeit aufzubewahren, so ist das einzige Verwahrungsmittel dieses, daß man das ganze Packet, so eingewickelt, in eine bleierne oder zinnerne Büchse lege. Auf diese Art wird er sich viele Jahre lang gut erhalten.

Es ist schon oben gedacht worden, daß die Blumen täglich des Morgens abgenommen werden müssen; und hiermit wird also so lange fortgefahren, als noch Blumen zum Vorschein kommen. Bey Trocknung der größern und gröbern Fäserchen wird eben dasjenige beobachtet, was bereits oben gesagt worden ist. Allein wenn es mit dem Einsammeln zu Ende geht, und die Fäserchen kleiner werden, so bespritzt man den Kuchen mit ein wenig dünnem Biere, vermittelst einer Bürste, um ihn, wie es erfordert wird, schwitzen zu machen. Die Quantität Bier muß so seyn, daß die Blätter zwar naß werden, aber nicht triefen; alsdann wird es die Dienste der natürlichen Feuchtigkeit thun; die Blätter werden schwitzen und fett werden, und sich zusammen mischen, eben so, wie der beste Safran, welches sie sonst aus Mangel an Feuchtigkeit nicht gethan haben würden. Man hat verschiedene Versuche deßwegen angestellt; aber nichts ist zu dieser Absicht besser, als dünnes Bier. Manche haben Wasser genommen; allein dieses setzt den Kuchen in Gefahr, in der

Folge schimmlich zu werden; Andere haben Wein, und noch Andere starkes Bier genommen; aber der Wein benimmt dem Safran seine Farbe, welche sich in das Papier zieht, und das zu starke Bier macht zu klebrich; folglich ist die erste Methode die beste.

Der größte Vortheil besteht in den zwey letzten Saffranernten. Das zweyte Jahr bringt eine große Quantität, im Vergleich mit dem ersten, hervor; aber das dritte Jahr ist die reichste Ernte.

Wenn die dritte Sammlung (das heißt, die Ernte vom dritten Jahre) vorbey ist (denn der Safran muß drey Jahre stehen), so müssen die Wurzeln (Zwiebeln) alle ausgenommen, geputzt und versetzt werden. Diese Arbeit besteht darin, daß man die Zwiebeln gänzlich von der Erde, und den Rest der alten Wurzeln und Häute reinige. Und auf diese Weise können sie sogleich in einen neuen Boden eingepflanzt, oder ohne Gefahr, zu verderben, eine Zeit lang aufgehoben werden. Zum Wiedereinsetzen müssen die schönsten, dicksten und fettesten Wurzeln ausgelesen werden *).

*) Daß man die Zwiebeln nicht eher aus der Erde nehmen dürfe, als bis die Blätter verwelkt sind, und daß man sie alsdann von der daran befindlichen jungen Brut befreyen, auch diese wiederum mit in die Erde bringen müsse, um in der Folge Saamenzwiebeln zu erhalten, dieses habe ich bereits oben angezeigt. A. d. H.

Siebentes Kapitel.

Vom Süßholzbau.

§. 60.

Der Anbau des Süßholzes verdient auch die Aufmerksamkeit der Landwirthe mehr, als es bisher geschehen ist, weil diese Wurzel nicht allein mit weniger Mühe und Kosten erzeugt werden kann, sondern, weil sie ihren Standort auch sehr gut bezahlt, oder ein schöner Thaler Geld dafür gelößt werden kann.

Das zu diesem Gewächs nöthige Erdreich darf weder naß noch sehr bindend oder fest, auch nicht mager seyn, sondern ein lockeres und noch Kräfte in sich habendes Land ist am geschicktesten hierzu. Selbst Sandland kann dazu angewendet werden, wenn dasselbe nicht mager, sondern durch Düngung oder Beymischung guten fetten Teichschlammes verbessert worden ist. Denn da die Süßholzwurzeln mehrere Fuß lang werden, und in der Erde also weit fortlaufen, so müssen dieselben einen lockern Boden finden, damit sie leicht eindringen können, und in ihrem Wachsthume nicht aufgehalten werden.

§. 61.

Kann man das hierzu bestimmte Land mit Grabeisen fein ordentlich graben lassen, damit das Erdreich auch genugsame Lockerheit in der Tiefe erhalte, so ist dieß die beste Vorrichtung; wo nicht, so muß dasselbe gleichwohl recht tief gepflügt, und jede Furche zwey Mal mit dem Pfluge ausgefahren werden, damit das Erdreich tief genug aufgelockert werde. Daß das Land durch dreymaliges Pflügen und Egen gut vorbereitet und fein klar gemacht wer-

den müsse (besonders wenn dasselbe von Natur etwas fest ist), versteht sich schon aus dem Vorhergesagten.

Zur Pflanzung des Süßholzes ist die beste Zeit gegen das Ende des Monats März, wenn es die Witterung in unserm Clima verstattet; wo nicht, so wartet man damit bis in den Monat April, und läßt also das Land, so bald es sich thun lassen will, durch vorheriges Pflügen und Egen dazu vorbereiten.

§. 62.

Zum guten Gedeihen, oder um schöne Wurzeln zu erlangen, gehört auch, daß man zur Anpflanzung schöne Setzlinge oder Pflanzen wähle. Diese müssen so frisch als möglich, auch sonst in gutem Zustande seyn, das heißt, sie sollen eine Länge von 10 — 12 Zoll haben, und dabey mit guten Knospen oder Augen versehen seyn. Hat man sich mit diesen Pflanzen versehen, so wird auf dem zubereiteten Lande eine Gartenschnur gesteckt, vermittelst eines hierzu schicklichen spitzigen Pflanzholzes von anderthalb zu anderthalb Fuß ein Loch in die Erde gestochen, in jedes derselben ein Setzling so tief eingesetzt, daß das oberste Auge ungefähr mit einem Zoll Erde bedeckt werde. Jede Pflanze wird mit dem Holze angedrückt, ungefähr so, wie man die Erde an die Wurzeln der Krautpflanzen mit den Pflanzhölzern anzudrücken pflegt. Auf diese Weise fährt man mit der Pflanzung so lange fort, als man Land und Setzlinge vorräthig hat.

Nach geschehener Pflanzung bleibt das Land drey bis vier Jahre in dieser Verfassung liegen, und das Süßholz bedarf keiner weitern Pflege, als daß man das etwa hervorkommende Unkraut von Zeit zu Zeit hinwegschaffen läßt. Ist das Land in guter Düngung, so kann man das zwischen den Süßholzwurzeln leer bleibende Land noch mit einer andern Gartenfrucht alle Jahre be-

nutzen; doch dürfen dieß keine tief wurzelnden Gewächse seyn. Am besten schicken sich hierzu Zwiebeln, Spinat u. d. m.

§. 63.

Da nun die Süßholzwurzeln unter drey bis vier Jahren nicht aus der Erde genommen werden dürfen, wenn sie anders fein lang und stark werden sollen; so folgt hieraus, daß, wenn man den Anbau desselben fortsetzen will, alle Jahre ein frisches Stück Land auf vorgedachte Weise bepflanzen müsse.

§. 64.

Soll nun das Süßholz nach Verlauf von drey bis vier Jahren aus der Erde genommen werden; so ist es auch nicht gleichgültig, ob man diese Arbeit im Frühlinge oder Herbste unternehme, sondern der Herbst verdient den Vorzug; und wenn die Halme und Blätter verwelken und abfallen wollen, dann ist es Zeit, es auszunehmen. Denn das im Herbste ausgenommene Süßholz ist nicht allein derb oder fest anzufühlen, sondern es ist auch schöner an Farbe. Der darin enthaltene Saft ist dick und süß; es hält sich lange Zeit, ohne zu verderben, verliert wenig von seinem Gewicht, und behält sein dickes und volles Ansehn. Dahingegen ist das im Frühlinge aus der Erde genommene Süßholz zwar auch aufgeschwollen; allein es fehlt ihm die Festigkeit; der darin enthaltene Saft ist dünn, wässericht und nicht so süß, als im Herbste. Und überdieses verliert das im Frühlinge aufgenommene einen ansehnlichen Theil mehr am Gewichte; es wird mehr welk und äußerlich runzlicht, und bekommt dadurch ein schlechteres Ansehen.

Die größten und stärksten Wurzeln, welche öfters einige Schuh lang und über einen Zoll dick sind, werden alsdann von aller Erde gereiniget, getrocknet, und nach

dem Gewichte verkauft. Die schwächern und kleinern Wurzeln hingegen können bald wieder in die Erde gebracht, und eine frische Anpflanzung davon gemacht werden.

Wenn man sich von weit entfernten Orten Süßholzwurzeln zum Anpflanzen kommen läßt, oder dieselben weit verschicken will, so müssen sie in Sand eingelegt werden; denn auf diese Art bleiben sie besser zur Verpflanzung, als wenn sie, bloß oder schlecht verwahrt, versendet werden.

Achtes Kapitel.

Vom Anbau der in so vielerley Betracht nützlichen Seidenpflanze.

---

§. 65.

In dem bey Voß u. Compagnie zu Leipzig herauskommenden Journale für Fabrik, Manufaktur, Handlung und Mode ist in dem Jahrgange von 1794 im eilften Stück oder Monat November folgender Artikel befindlich:

Art. V. Vom Nutzen der Kritik bey den zu erwählenden Materialien zu Fabriken. Der Herr Verfasser dieses Artikels sagt darin von der Seidenpflanze also:

„Die Seidenpflanze, welche dem äußern Ansehen nach sehr feine seidenartige Wolle trägt, scheint nach der jetzigen Mode zu vielen Fabrikwaaren empfohlen zu werden. Es sind aber die kleinen Lamellen der Wolle äußerst spröde, und lösen sich leicht in Staub auf. Ein Bekannter von mir gab einem geschickten und erfahrnen Hutmacher

eine ansehnliche Quantität von der Wolle der Seidenpflanze, um ihm einen Hut daraus zu fertigen. Dieser machte verschiedene Versuche damit, versicherte aber, daß aus dergleichen Wolle allein kein Hut verfertiget werden könnte; und er habe versucht, und andere Haare damit vermischt, bey genauer Bemerkung aber gefunden, daß die Seidenwolle wie verschwunden sey. — Der in seiner Erwartung betrogene Freund ging zu einem andern Hutmacher, schalt über die Unwissenheit des ersten, versprach dem neuen ein gutes Douceur, und dieser lieferte ihm einen Hut von der Wolle der Seidenpflanze, ungeachtet er vom Gegentheile überzeugt war.

Die zweyte Frage ist: Kann das neue vorgeschlagene Materiale um wohlfeilere Preise oder bequemer, als das bisher dazu genommene, angeschafft werden? Dieses setzt genaue Kenntnisse der Preise und der Güte des bisherigen Materials voraus, welche jeder sich anzuschaffen bemühen muß, welcher in dergleichen Gegenständen in einem Collegio arbeitet, wenn er nicht Mißgriffe thun will. Vorausgesetzt, wie Einige, wiewohl ohne hinlängliche Untersuchung, behaupten, aus der Seidenpflanze ließe sich ein brauchbares Papier machen; und es fände sich, daß, um ein Rieß Papier für 3 Thlr. aus solchen Pflanzen zu machen, man einen Acker damit bepflanzen müsse, welcher 6 Thlr. Pacht gäbe, so würde der Erfinder bey aller seiner Kunst bald Noth leiden, und das Publikum seine Künste verachten. Hierbey ist noch zu bemerken, daß bey Versuchen im Kleinen oft der äußere Anschein den Erfinder begünstigt, so bald man solche aber ins Große treibt, er unthunlich wird."

§. 66.

Daß die Kritik bey den zu wählenden Materialien zu Fabrik- und Manufakturwaaren nützlich sey, dieses glaube ich eben sowohl als der Hr. Verfasser des obigen Artikels

allein schädlich müssen solche Bemerkungen werden, wo man bloß die geringsten Eigenschaften eines Materials anzeigt, die guten und überwiegenden aber nicht anzugeben vermag.

Oekonomen und Freunde des Nützlichen, welchen die guten Eigenschaften und der vortheilhafte Gebrauch der Seidenpflanze nicht bereits bekannt ist, werden bey Lesung dieses Artikels gewiß nicht zum Anbau dieser in so mancherley Betracht nützlichen Pflanze aufgemuntert, sondern vielmehr irre gemacht und abgeschreckt werden, weil in diesem Aufsatze gewiß nichts zu ihrem Lobe oder wahren nützlichen Gebrauche gesagt worden ist. —

Es scheint überhaupt, daß der Herr Verfasser des oben angezogenen Artikels, beym Gebrauch der Seidenpflanz-Wolle, sein Augenmerk bloß auf Hüte und Papier gerichtet habe, und ihm vermuthlich der übrige sehr nützliche Gebrauch gedachter Seidenpflanze gänzlich unbekannt seyn müsse; denn wenn dieses nicht wäre, so würde er hoffentlich nicht nur die bereits vor etliche zwanzig und mehrern Jahren angestellten Versuche, sondern auch ihren jetzigen vielfach erprobten Gebrauch zu mancherley Manufaktur-Waaren nicht unangezeigt gelassen, und das Publikum (wie jeder Patriot bey nützlichen Sachen thut) zum stärkern Anbau dieser Pflanze, und zu mehrern Versuchen mit ihren seiden- und flachsartigen Stengeln aufzumuntern gesucht haben. —

Ferner würde es allerdings sehr unklug gehandelt seyn, wenn jemand, um ein Rieß Papier für 3 Thlr zu erhalten, 6 Thlr. Ackerzins (ohne die übrigen dabey nothwendig werdenden Unkosten zu rechnen) aufwenden wollte. Allein durch dieses Gleichniß hat der Herr Verfasser gedachten Artikels gewiß noch nicht bewiesen, daß zu einem Rieß Papier die auf einem Acker zu erbauende Pflanzenseide (welche sich auf einen Centner und höher belaufen kann) erforderlich sey; folglich ist immer noch nichts gegen

die Nützlichkeit dieses Produkts, auch in diesem Stücke, erwiesen. Gesetzt aber, die Seidenpflanz-Wolle tauge weder zu Papier noch zu Hüten (von letztern wird aber weiter unten das Gegentheil bewiesen werden), so folgt hieraus noch lange nicht, daß sie nicht zu andern Waaren mit vielem Vortheil angewendet werden könne. — Die in der Folge angeführten vielfältigen gut ausgefallenen Versuche werden den Nutzen und den stärker zu empfehlenden Anbau der syrischen Seidenpflanze zur Genüge rechtfertigen. —

Um also das Gute, welches durch den vermehrten Anbau der Seidenpflanze in der Folge nicht nur für die Manufakturen, sondern auch für manche Handwerker und mehrere Personen entstehen kann, nicht zu verhindern, sondern zu befördern; so ist es nothwendig, daß das Publikum von den guten Eigenschaften und dem nützlichen Gebrauch gedachter Pflanze mehrere und sichere Nachrichten erhalte.

Ich gehe nun zur Benutzung der Seidenpflanz-Wolle zu mancherley Manufakturwaaren fort.

§. 67.

Schon in den Jahren 1746, 47 und 48 hat, nach des Herrn D. Krünitz ökonomischen Encyklopädie im zweyten Theile S. 295., der um die Botanik so verdiente Herr Hofrath Gleditsch zu Berlin verschiedene Versuche mit der Pflanzenseide vorgenommen, und selbige im Februar 1761 der Königl. Akademie der Wissenschaften zu Berlin mitgetheilt. Auch im Jahr 1760 wurde bereits in den öffentlichen Zeitungen von Frankreich aus bekannt gemacht, daß der Herr de la Reviere aus einer gewissen Pflanze, Namens Apocynum oder la Soyeuse, Seide zu verfertigen, auch aus selbiger Stoffe, Flanelle und Velp zu bereiten angefangen, auch über diese Manufakturen ein Königl. Privilegium erhalten habe.

Die Fruchtseide kommt, als eines der feinsten Pflanzenprodukte, der ächten Seide sehr nahe. Da sie aber kaum über etliche Zoll lang ist, folglich nach Art einer feinen Wolle oder Floretseide traktirt und gesponnen werden muß, so kann sie niemals einen so feinen und gleichen Faden, als ächte Seide, geben, sondern bleibt allezeit ein besonderes Produkt des Pflanzenreichs, und ein neues Material bey dem Manufakturwesen, welches besonders bearbeitet werden muß. Man kann auch von derselben dasjenige nicht erwarten, was man durch die künstliche Bearbeitung der andern wirklich zu leisten im Stande ist.

Die Versuche, welche der Herr Professor Gleditsch mit den verschiedenen Arten Haaren und Wolligkeiten, die sich in allerley Theilen der Pflanzen, an ihren Blumen, Früchten, Saamen, Blättern, Stengeln ꝛc. finden, und von verschiedener Farbe, Länge, Feine, Zähigkeit, Festigkeit und Elasticität sind, haben gezeigt, daß einige zum Spinnen, Wirken, ja sogar zu Verfertigung gewalkter Waaren, für sich geschickt sind, andere aber Zusätze von Seide, Wolle, Haaren ꝛc. erfordern; und noch andere sich auf die gewöhnlichen Arten nicht bereiten lassen, sondern nur zum Filzmachen taugen. Diejenigen, welche mit einem Zusatze von feiner Wolle oder Haaren durch Kartätschen, in ein loses Gespinnste gebracht werden können, werden nur zum Einschlage gebraucht; diejenigen aber, welche für sich ein festes Gespinnste geben, welches durch Schlicht, Leim oder Hausenblase noch mehr befestigt werden kann, dienen auch zum Aufzuge, oder zu Verfertigung ganzer Ketten; und hierzu ist die recht reife Seide der syrischen Pflanzenseide vorzüglich geschickt befunden worden. Nicht weniger lassen sich durch eine Vermischung derselben mit andern rohen Materialien, wohin vornehmlich alle Sorten fremder und einheimischer Wolle, Lammwolle, Baumwolle von verschiedener Art, allerhand feine Haare, Floretseide ꝛc. gehören, in verschiedener Proportion Waaren verfertigen,

welche sich durch ihre Güte und schönes Ansehen beliebt machen, z. E. Strümpfe, Mützen, Flanelle, Velpe, Serge de Rome, Tuche und andere Zeuge. In dieser Vermischung gab die Seide der syrischen Seidenpflanze, zu Folge der in den Jahren 1746, 47 und 48 von dem Herrn Professor Gleditsch angestellten Versuche, ein gutes Garn, und die daraus gestrickten und gewebten Strümpfe wurden sehr fest und dicht, vertrugen die stärkste Walke, ließen sich wohl färben und tragen, und hatten die Güte und Feine der englischen Kastorstrümpfe. Ferner erhielt der Herr Professor daraus ein festes Gespinnst, woraus er Tuch, Rasch, Etamin, Serge de Rome und eine besondere Art eines neuen Zeuges verfertigen ließ, welches zwischen Etamin und einem spanischen Tuche das Mittel hielt, überaus fein und dicht war, die stärkste Walke 16 Stunden lang aushielt, und nach der Zubereitung einen vollkommenen Seidenglanz bekam. Diese Versuche haben gelehrt, daß es die Mühe vollkommen belohnen würde, die erwähnte Fruchtseide, auch nur zu Verbesserung und Erhöhung solcher Zeuge in Menge zu erzielen, welche von schlechtern Sorten Landwolle verfertigt zu werden pflegen.

Man findet auch in mehrern ökonomischen Schriften ähnliche Nachrichten von der Anwendung diesen Seidenpflanz-Wolle zu Manufaktur-Arbeiten.

Z. B. von Justi Abhandlung von den Manufakturen und Fabriken, Kopenhagen 1758. Theil 2. Seit. 199. Daselbst ist der Gebrauch der syrischen Seidenpflanze zu einer vortrefflichen seidenen Watte gezeigt.

Von Berke Beobachtungen von einigen Blumen, Leipzig 1771. S. 245—247, wo ihres Gebrauchs in Obersachsen zu mancherley Zeugen zu Kleidern, mit Zusatz von Baumwolle, Erwähnung geschieht.

Die Manufakturen und Fabriken Deutschlands, vom Herrn v. Pfeiffer, Frankfurt und Leipzig, erster Band,

S. 419., wo der Verarbeitung der asclepias syriaca bey Hutmanufakturen gedacht wird.

Bekmanns Technologie, wo der Verfasser ebenfalls des Gebrauchs dieser Seidenwolle in Frankreich zu feinen äußerst glänzenden Hüten gedenkt.

Museum rusticum et commerciale, Lipsiae 1764, erster Band, S. 250—254. Dieses enthält ein Schreiben eines Colonisten aus Jamaica vom 6. Oktober 1763, worin er den Anbau der syrischen Seidenpflanze, und deren Verarbeitung zu allerhand Arten von Decken, Kissen, Pfühlen und dergleichen, besonders wegen ihrer ganz außerordentlichen Leichtigkeit und Wärme, zum Gebrauch für Personen empfiehlt, welche mit Gichtschmerzen behaftet sind.

Jacobsons technologisches Wörterbuch, unter dem Artikel: Watte, zu deren Anwendung dieses Produkt ganz vorzüglich gerühmt wird.

Es könnten noch mehrere Zeugnisse für die Nützlichkeit der syrischen Seidenpflanze oder der damit schon vor mehrern Jahren angestellten guten Versuche angeführt werden. Allein es scheint überflüssig zu seyn, da wir hiervon ganz neue recht glücklich gerathene Versuche mit der Seidenpflanze anzuzeigen im Stande sind.

Da nun sowohl dem Herrn Verfasser des V. Artikels im Journale für Fabrik, Manufaktur, Handlung und Mode, als auch noch sehr vielen andern Personen, die erst im Jahre 1794 mit mehrgedachter Pflanzenseide so vortrefflich ausgefallenen Versuche unbekannt seyn werden, diese aber gleichwohl theils für Oekonomen, theils für Manufakturen und Handwerke gewiß wichtig genug sind, bekannter zu werden, weil dieses Produkt in der Folge für gar viele Menschen sehr nützlich und brauchbar werden kann; so will ich zuerst mit wenig Worten dasjenige, was der Hr. Stadt- und Rathsdirektor Schnieber zu Liegnitz, in der Beylage zum 19ten Stück der Berlinischen Nach-

richten von Staats- und gelehrten Sachen, zum größten Ruhme dieser Pflanze bekannt gemacht hat, allhier anführen, alsdann aber den rechten Anbau dieser Pflanze, nebst noch einigen andern ebenfalls nicht unbeträchtlichen Vortheilen, so sie gewährt, für Industrie-Freunde, und zum Nutzen vieler Menschen, anzeigen.

§. 68.

Herr Raths-Direktor Schnieber sagt davon also:

„Für die Beschützer und Freunde der syrischen Seidenpflanze."

„Es haben sich bisher so viele Vaterlandsfreunde für meine Unternehmungen, mit dem Anbau und dem Manufaktur-Gebrauch der syrischen Seidenpflanze interessirt, daß ich mich verpflichtet halte, wieder einmal öffentlich Rechenschaft von dem Fortgange der Sache und ihrem gegenwärtigen Zustand zu geben.

Ehe ich dieses aber thue, will ich mit einigen Worten diejenigen zu befriedigen suchen, welchen die Sache noch neu ist, die so gern eine Darstellung des davon zu erwartenden Nutzens, zugleich aber auch eine kurze Uebersicht der Geschichte meiner Unternehmungen hätten.

Die syrische Seidenpflanze (Asclepias syriaca, Soyenne der Franzosen) ist eine wirkliche Baumwollenart. Ihre Gestalt und ihr ganzer Bau hat viel ähnliches mit der Baumwollenstaude. Ihr Anbau ist äußerst leicht. Sie ist perennirend, und man kann sie eben sowohl aus dem Saamen, als durch Wurzel-Ableger ziehen. Sie treibt Wurzel-Ausläufer aus, aus welchen man sie bey einer geringen Anzahl von Stöcken, in einer kurzen Reihe von Jahren, ziemlich ins Große fortbauen kann. Sie trägt im May doldenförmige, beynahe pfirsichblüthfarbige Blüthen, aus welchen sich Schoten oder Saamenkapseln bil-

den, welche im Oktober ihre Reife erlangen. Sie springen alsdann bey trockener Witterung auf, und es drängt sich aus ihnen eine glänzende Seidenwolle hervor (eigentlich die Haarkrone des Saamens), welche sich in zweckmäßiger Vermischung mit Baumwolle spinnen läßt, und nicht nur zu allem, wozu man sich der Baumwolle bedient, sondern auch zur Hut-Fabrikation nützlich angewandt werden kann. Von einem Morgen Landes zu 180 Quadratruthen kann man ziemlich sicher auf einen Ertrag von einem Centner Seidenpflanz-Wolle rechnen. Vom Saamen ist sie durch besondere Maschinen und ohne große Kosten zu reinigen; und wenn der Cultivateur (wie es vor der Hand gewiß gern bezahlt werden wird) für das Pfund Berliner Gewicht 8 ggr. erhält, so gewährt ihm dieß einen Ertrag, welcher sich nach Abzug aller Kosten nicht leicht durch irgend ein anderes Produkt dürfte erreichen lassen.

Bey stärkerem Anbau wird allerdings der Preis auch etwas sinken. Indeß ist dieses auch zum Besten der Landes-Manufakturen, und wenn zum Vortheil des Staats ein beträchtlicher Theil der ausländischen Baumwolle durch dieses neue inländische Produkt erspart werden soll, nothwendig, und der Cultivateur wird immer noch Ursache haben, sehr zufrieden zu seyn. Eine eigentliche Beschreibung des Anbaues und der ganzen Behandlung ist für ein fliegendes Blatt zu umständlich.

Ich habe von meiner Kindheit an die Natur von ganzem Herzen geliebt, und unter wissenschaftlichen Kenntnissen, für diejenigen immer die vorzüglichste Neigung gehabt, welche am unmittelbarsten aus ihr geschöpft sind, oder im nächsten Zusammenhang mit ihr stehen. Hierin liegt der Grund meiner Vorliebe für das Manufakturwesen.

Im Herbste des Jahres 1786 kam mir zufälliger Weise eine Schote von der syrischen Seidenpflanze zu Gesichte; ich bewunderte dieses schöne Naturwerk, ohne es genauer zu kennen, und verwahrte es bis zu weiterer Nach-

forschung sorgfältig in meinen Pult. Erst im folgenden Frühlinge fand ich in der, einen so großen Schatz von Kenntnissen in sich fassenden Encyklopädie des verdienstvollen hiesigen D. Krünitz (dessen Fleiß fast beyspiellos ist, und ihn so, wie seine Kenntnisse, ehrwürdig macht), unter dem Artikel: Apocynum, nicht nur eine Beschreibung der syrischen Seidenpflanze und ihres Anbaues, sondern auch eine Anzeige mehrerer, sowohl in Deutschland, als besonders in Frankreich, schon seit der Mitte dieses Jahrhunderts damit angestellten glücklichen Versuche. Hierdurch war der Funken angeschlagen; ich erkannte meine aufbewahrte Naturseltenheit, und der Vorsatz, die Sache zu einer Ausbreitung und Benutzung für das gemeine Wesen zu bringen, stand so fest in mir, wie jeder gute Entschluß stehen muß, wenn man sich durch alle die Hindernisse, welche sich gewöhnlich den besten Unternehmungen, wenn sie in ihrer Art neu sind, entgegen stellen, hindurch arbeiten will.

Mit sechs Pflanzen, welche ich im Frühlinge 1787 von einem würtembergischen Colonisten auf einem Liegnitzischen Stadt-Dorfe, erhielt, fing ich an. Im folgenden Herbste und Frühlinge kaufte ich noch einige Schock hinzu, und so vermehrte ich aus dieser ersten Anlage nach und nach meine Pflanzung, daß sie jetzt nicht nur aus 24 bis 25000 Stöcken besteht, sondern aus ihr auch in- und außerhalb Landes wenigstens schon 15—16 Morgen angebauet sind, und mehrere tausend Pfund dieser inländischen Baumwolle vorräthig liegen. So bald ich einen kleinen Vorrath von Material hatte, fing ich an, den Manufaktur-Gebrauch zu versuchen. Anfänglich hatte ich mit vielen nicht erwarteten Hindernissen, besonders aber mit dem Vorurtheil des gemeinen Mannes, zu kämpfen. Nur nach und nach, hauptsächlich aber durch ungesparten Aufwand, brachte ich es dahin, daß ich, in Vermischung

mit drey Fünftel, oder auch der Hälfte guter macedonischer Baumwolle, taugliche Garne erhielt.

Nun schritt ich ernstlicher zur Fabrikation. Zuerst wurden Strümpfe und Handschuhe gemacht, welche mit den floretseidenen viel ähnliches hatten, sie aber an Gleichheit des Garnes übertrafen. Hierauf wurden Westen, Zeuge, Jeannets, Endlisch Leder, und zuletzt Cattune zu Kleidern und Tüchern verfertigt, welchen, was besonders die in dem letzten Jahre verfertigten betrifft, selbst Kenner ihren Beyfall nicht versagen können. Die Kette von den mehresten dieser Zeugarten besteht aus drey Fünftel Baumwolle und zwey Fünftel Pflanzenseide; der Einschuß war umgekehrt aus zwey Fünftel Baumwolle und drey Fünftel Pflanzenseide. Einen so glücklichen Fortgang diese Versuche an und für sich nun auch hatten, und so viel sie durch weitere Vervollkommnung versprachen, so konnten sie doch nach der Stellung aller Umstände, und nach allen Verhältnissen, worin ich mich befinde, niemals hinreichend seyn, um die Sache zu jener gemeinnützigen Ausbreitung und reellen Vollkommenheit zu bringen, welche von Anfang mein Wunsch und mein Ziel war.

Ueberhaupt schien es, als wenn diese Pflanze erst noch in einen andern Boden versetzt werden müßte, um ihre Frucht zur Reife zu bringen. Ich entschloß mich also, hieher nach Berlin, als den Mittelpunkt des deutschen Kunst- und Manufakturfleißes, zu reisen, um dadurch mein Material in die Hände mehrerer und geschickter Fabrikanten zu bringen, als welches nun noch der einzige Weg zur Erreichung meiner Absichten war. Von hundert gewinnsüchtigen Menschen getäuscht, hätte der Patriot, je rechtschaffener er war, um so eher meine Spekulation für unlautern Patriotismus halten können. Ich kann aber zu meiner Beruhigung sagen, daß ich hiervon keine Spur gefunden, oder auch nur, meiner guten Absichten mir bewußt, hiervon eine Ahndung gehabt habe. Höch-

stens schien man hin und wieder meine Behauptungen für eigene, aus zu lebhaftem Eifer entspringende Täuschung zu halten.

Indeß auch durch die gelindeste Kränkung meines Gefühls schon geübt, mich nur desto fester an meine Grundsätze zu halten, fing ich um so thätiger an, zweckmäßige Anstalten zu meinen Versuchen zu machen. Der Erfolg hiervon ist so erwünscht gewesen, als ich es selbst in der Stille kaum hoffte, und alle angestellte Versuche sind ohne Ausnahme gelungen. Um alle Grade der Fabrikation durchzugehen, sind

1) auf der englischen Kratz- und Spinnmaschine des Kriegsraths Holz und des Mechanikus Tappert (welche ihren Eigenthümern, die zugleich ihre Erbauer sind, sehr zur Ehre gereichen) Proben sowohl gestrichen als gesponnen worden, welche bestätigen, daß dieses Material, mit höchstens drey Fünftel Baumwolle vermischt, auch auf diesen Maschinen ohne Schwierigkeit zu behandeln, und ein gleiches, haltbares und sanft anzufühlendes Garn daraus zu erhalten sey.

2) Der durch seine vielen Erfahrungen bewährte Fabriken-Entrepreneur, Kaufmann Sieburg, hat mit seiner Kunstbleiche mit dephlogistisirter Salzsäure, sowohl mit Garnen als Waaren, Versuche angestellt, welche den besten Erfolg gehabt haben, und bezeugen, daß dieses Material nicht nur nichts verliere, sondern sogar an Dauer und Festigkeit durch diese Bleichart gewinne.

3) Der Seiden- und Halbseidenfabrikant Israel Markus, in Compagnie mit van Halle, hat mit rühmlichem Patriotismus und klugem Raffinement, mit Anwendung des Seidenpflanz-Garnes, als Einschlag zu halbseidenen Waaren, so wie auch zu neuen Arten von Druckerey, Versuche gemacht, welche sich schon jetzt sehr empfehlen, in der Folge aber, unter feinen und andern

geschickten Händen, auch für den Staat nicht unbedeutende Vortheile versprechen.

4) Die Cattunfabrikanten Behrends und Moses David Wallach haben Seidenpflanz-Garn zur Probe als Einschlag zu Cattun und Doppel-Cattun verarbeiten lassen, und es so nützlich gefunden, daß sie ebenfalls darin fortfahren werden.

5) Der Watten-Fabrikant Fleury hat, mit einigem Zusatz von Baumwolle, ein Dutzend Watten verfertiget, welche den seidenen gleichen, und gewiß guten Abgang haben werden, da sie ausnehmend warm und ungleich leichter als die von Baumwolle sind.

6) Der geschickte Hut-Fabrikant André Pascal, welcher ohne Vorurtheil über sein Metier nachdenkt, hat durch Anfertigung dreyer Hüte von Haasen, Cameelhaar und dänischer Wolle, mit einem Zusatz von ein Viertel und ein Drittel Pflanzenseide, von neuem bewiesen, daß dieses Material, zweckmäßig behandelt, auch hierzu höchst vortheilhaft anzuwenden sey. — Hierdurch sind also nicht nur die von dem Hut-Fabrikanten Sachse zu Hannover, welcher dergleichen vegetabilische Hüte bereits in Menge verfertiget hat, sondern auch die, durch meine Veranlassung von den beyden geschickten Hut-Fabrikanten, Penker zu Schweidnitz, und Seifert zu Liegnitz, verfertigten Proben auf die überzeugendste Weise bestätigt worden.

Von allen diesen Entreprenneurs und Fabrikanten habe ich mir umständliche Zeugnisse ausstellen lassen, welche dahin übereinstimmen, daß die syrische Seidenpflanz-Wolle ein zu mannichfaltiger Anwendung im Manufakturwesen höchst nützliches Material sey, daß dessen allgemeiner Anbau zu wünschen, und dadurch, wenn besonders der Preis, wie es schon gegenwärtig der Fall ist, nicht höher als der von der macedonischen Baumwolle zu stehen kommt, auch bey der bloßen Anwendung als Einschlag zu halbseidenen

und baumwollenen Waaren schon ein beträchtlicher Theil der ausländischen Baumwolle erspart werden könne.

Diese Zeugnisse werden dadurch auf das kräftigste bestätigt, daß die Aussteller derselben nur recht bald Material und Seidenpflanz-Garn zu haben wünschen, und zum Theil wirklich auch schon ansehnliche Bestellungen gemacht haben.

Durch diese Umstände bewogen, sollen nunmehr auch von Seiten des hiesigen Königl. General-Fabriken-Departements noch mehrere und wirklich officielle Versuche angestellt werden, deren Ausfall ich um so beruhigter und vergnügter entgegen sehen kann, als diese weise und auf wahren Patriotismus (welcher nie vorsichtig und strenge genug seyn kann) gegründete Veranstaltung durch Hände geleitet wird, welche lieber bauen als einreißen, und eben so geschickt als berechtigt sind, der Sache das Gepräge ihres wahren innern Werths aufzudrücken.

Einen meinen Unternehmungen sehr günstigen Umstand muß ich noch erwähnen. Nur der Unwillige wird es für Eitelkeit halten; der Vaterlandsfreund aber wird meinen Zweck nicht verkennen. In der am 31. Januar 1794 gehaltenen feyerlichen Sitzung der hiesigen Königl. Akademie der Wissenschaften, in welcher zugleich mit dem Geburtsfest des Höchstseligen Königs Majestät, als des erhabenen Stifters, auch das funfzigjährige Jubiläum dieses vortrefflichen Instituts gefeyert wurde, waren unter mehrern fürstlichen Personen, auch der verwittibten Frau Landgräfin von Hessen-Darmstadt Hochfürstliche Durchlaucht zugegen. Des Curators der Akademie, Herrn Staats- und Cabinetsminister Grafen v. Herzberg Excellenz, erwähnten am Schluß ihrer, in französischer Sprache gehaltenen Rede: über die Staats-Verbindungen der Häuser Brandenburg und Mecklenburg, und über die Nutzbarkeit der Akademien und litterarischen Gesellschaften und ihrer öffentlichen Versammlungen, auch mei-

ner, auf Gemeinnützigkeit abzweckenden Bemühungen, um den Anbau und die Verarbeitung der Seidenpflanze, beehrten mich zu meiner fernern Aufmunterung mit der, auf diesen festlichen Tag besonders geprägten großen silbernen Preis-Medaille, welche mit dem vortrefflich gearbeiteten und eben so vollkommen getroffenen Brustbild Sr. Majestät des regierenden Königs geziert ist, und zeigten demnächst oben gedachte, hier zu Berlin verfertigte Proben von Hüten und Zeugen, mit dem angegebenen Zusatz von Seidenpflanz-Wolle vor.

Diesen Versuchen schenkten der Höchstgedachten Frau Landgräfin Hochfürstl. Durchlaucht ganz besondern Beyfall, und forderten mich auf die huldreichste Art auf, Ihnen, wo möglich, eine richtige Zeichnung von der Blüthe der syrischen Seidenpflanze zu verschaffen. Hierzu half mir den folgenden Morgen mein Freund, der Herr D. Krünitz, aus einem botanischen Werk; und ich hatte die Gnade, sie Ihrer Durchlaucht persönlich zu überbringen, und länger als eine Stunde Ihrer Unterhaltung über mannichfaltige, höchst angenehme und interessante Gegenstände gewürdigt zu werden.

In dieser Fürstin sind so viele vortreffliche Eigenschaften des Herzens und des Geistes vereinigt, daß mir diese, nachher auf ihren Befehl noch wiederholte Unterhaltung zeitlebens unvergeßlich seyn wird. Sie ist eine forschende Freundin der Natur, hat selbst vor einer Reihe von 30 Jahren mit der Graswolle, deren sie einstmals eine Menge auf einer sumpfigten Wiese fand, Versuche zum Spinnen und Verarbeiten angestellt, und wirklich verschiedene Kleinigkeiten davon verfertigen lassen. Was Wunder, daß die Seidenpflanze, als eine so nahe Verwandtin von jener alten Bekannten, diese auf alles Gemeinnützige aufmerksame Fürstin, so sehr interessirte!

Dieses Interesse hat die Folge gehabt, daß Ihro Durchlaucht nicht nur Höchstselbst das erste Probestück von

halbseidenem Zeuge, bey welchem das Seidenpflanz-Garn, anstatt des baumwollenen Einschusses, gebraucht ist, bereits gewürdiget haben, zu einem Kleide zu tragen, sondern auch der Kronprinzessin von Preußen und der Prinzessin Ludwig, Königl. Hoheiten, so wie auch mehrere andere hohe Personen, Bestellungen von diesem neuen inländischen Fabrikat gemacht haben. Selbst der regierenden Königin Majestät wollen mit diesem erhabenen Beyspiel der Würdigung des inländischen Manufakturfleißes vorangehen. Hierdurch ist der Sache ein Gepräge aufgedrückt, welches die Zeit nicht verwischen wird; und von solchen Schutzgottheiten begünstigt, läßt sich eine schnelle Vervollkommnung und Ausbreitung dieses neuen einheimischen Industrie- und Manufakturzweiges erwarten. Er soll Ihnen geheiliget bleiben, und Ihrem Schutz wird der Staat in der Folge sein Wachsthum und seine Früchte verdanken.

Seidenpflanz-Hüte werden künftig durch den Hut-Fabrikant André Pascal, halbseidene Zeug-Waaren aber, wobey die Seidenpflanz-Wolle als Einschuß gebraucht ist, in verschiedenen Desseins und Couleuren, in der Seiden- und Halbseiden-Manufaktur, Israel Marcus und van Halle, an der neuen Friedrichsbrücke, verfertigt, und nächstens im Journale für Fabrik-Manufaktur und Handlung, Proben hiervon mitgetheilt werden. Mehrere Manufakturen, welche sich hiermit beschäftigen wollen, werden zu seiner Zeit öffentlich angezeigt werden.

Pflanzen sind aus meiner Plantage zu Liegnitz, zu folgenden, noch mehr herunter gesetzten Preisen zu bekommen:

Im ersten Jahre tragbare, das Schock zu	18	ggr.
Im zweyten Jahre tragbare, das Schock zu	10	=
Das Pfund Saamen . . .	16	=

Nur an bekannte Personen kann die Absendung ohne vorhergegangene (wie sich immer von selbst versteht) portofreye Einsendung des Geldes erfolgen.

Die Emballage an Körben, Schachteln und dergleichen wird nicht besonders gerechnet, und jeder Versendung überdieß noch wenigstens ein Exemplar, eines deutlichen Unterrichts über den Anbau, beygelegt. Die Bestellungen müssen aber höchstens bis zu Anfang des Monats März gemacht werden.

So wäre ich denn endlich dem Ziele meiner Wünsche um einen guten Schritt näher gekommen. Ich rühme mich keines Verdienstes, als einer Ausdaurung und Beharrlichkeit, welche mir in mehr als einer Rücksicht schwer geworden ist, sich nun aber auch durch den glücklichsten Erfolg meiner Bemühungen desto angenehmer und reicher belohnt."

§. 69.

Ich schmeichle mir, daß der Herr Verfasser dieses Aufsatzes die weitere Bekanntmachung desselben um so weniger tadeln wird, weil ich sehe, daß seine uneigennützigen Bemühungen die Erweiterung der Erkenntnisse zum Gegenstande haben. —

Diese Nachricht von dem so nützlichen Gebrauch der syrischen Seidenpflanz-Wolle wird meinens Erachtens hinreichend genug seyn, um alle diejenigen, welche den vielfachen Nutzen dieser Pflanze bezweifeln, eines bessern zu überzeugen; und es wäre wohl sehr zu wünschen, daß man mit ihrem Anbau auch in andern Ländern einen Anfang machen, und die sodann erlangte Pflanzenseide, zur Ersparung der gewöhnlichen Baumwolle, von den Manufakturisten und Handwerkern zu den so mancherley Produkten mit Nutzen angewendet werden möchte.

Damit nun aber auch diejenigen, welche mit dem Anbau dieser Pflanze unbekannt sind, hiervon die nöthige

Wissenschaft erlangen mögen, im Fall sie sich mit Anpflanzung derselben beschäftigen wollen, so will ich im Folgendem das Nöthigste von ihrem Anbau anzeigen.

Ueber die in obigem Aufsatze bereits angezeigten Vortheile, welche die Seidenpflanze durch ihre Seide oder Wolle gewährt, liefern die Stengel derselben auch noch einen sehr guten Bast, woraus, wenn er wie Flachs oder Hanf behandelt wird, ein sehr fester und dauerhafter Faden gesponnen, und seiner Festigkeit wegen, bey der Verarbeitung zu Zeugen, zur Kette gebraucht werden kann. Dieß ist aber die Benutzung des Stengels noch nicht allein; denn das Werg, welches beym Hecheln zurück bleibt, läßt sich durch eine leichte Zubereitung in eine Art von Baumwolle verwandeln, welche, wenn man sie mit etwas Pflanzenseide oder Wolle vermischt, zu einem sehr weichen und wolligen Einschlag anwenden kann.

Diese Pflanze treibt sehr viele, fünf, sechs und zuweilen mehr Schuh hohe, und eines Fingers starke Stengel, welche sehr vielen Bast liefern. Selbst der Saame, der in Menge in den Schoten befindlich ist, kann benutzt und ein Oel daraus geschlagen werden. Auf diese Art kann man fast alle Theile dieser Pflanze sehr nützlich gebrauchen; und sie empfiehlt sich gewiß zu einem stärkern Anbau gar sehr. — Wie viel ein Acker, damit bepflanzt, eintragen kann, wird man weiter unten angezeigt finden. Was nun den Anbau der syrischen Seidenpflanze anbelangt, so kann derselbe sehr leicht auf folgende Weise geschehen.

§. 70.

Die Seidenpflanze nimmt zwar mit allerley Erdreich, auch mit geringem, vorlieb; allein viel besser gedeihet dieselbe, wenn man sie in einem nicht gar zu magern und zwar mit etwas Sande vermischten und nicht zu nassen Boden anpflanzt. Auch in bloßem Sandlande kommt sie gut

fort, wenn dasselbe nicht ganz mager ist, oder etwas Düngung erhalten hat.

Ihr Anbau kann theils durch den Saamen, theils durch Wurzelableger geschehen. Allein es ist besser, und man kommt geschwinder zum Ziele, wenn man seine Anpflanzung durch Wurzelableger oder Zertheilung der Wurzeln macht. Könnte man übrigens dergleichen Wurzelableger nicht erlangen, und man will gleichwohl den Anbau dieser Pflanze durch den Saamen unternehmen, so ist es nothwendig, von dem Anbau durch den Saamen das Nöthigste kürzlich zu gedenken.

§. 71.

Das Land, welches man hierzu bestimmt, muß im Herbste bereits so tief als möglich umgegraben, von allem Unkraute gut gereiniget, und wenn dasselbe von Natur sehr mager und fest ist, gedüngt und mit etwas Sand vermischt worden seyn, um das Erdreich locker zu machen, weil diese Pflanze, und vorzüglich der Saame, in lockerm Boden besser fortkommt, als in festem.

Ist das Land also im Herbste gehörig zubereitet worden, so wird dasselbe im Frühlinge, so bald als keine Fröste mehr zu vermuthen sind, aufs neue etwas aufgelockert, mit dem Harken fein klar und eben gemacht, alsdann kleine, ungefähr einen halben Zoll tiefe Furchen oder Riefen gezogen, der Saame nicht zu dick darein gestreuet, und nunmehr etwa einen halben Zoll mit Erde bedeckt.

§. 72.

Wenn die Witterung günstig ist, so gehen die Pflanzen in einer Zeit von ungefähr vierzehn Tagen auf, worauf dieselben von Zeit zu Zeit von allem Unkraute gereiniget, auch, wenn die Witterung anhaltend trocken und warm, und das Erdreich nicht an und für sich etwas feucht ist, bisweilen ein wenig begossen werden müssen. Da diese

Pflanzen im ersten Sommer noch ziemlich klein und zart sind, so thut man wohl, wenn man dieselben gegen den Winter, wenn die Blätter und Stengel derselben vertrocknet sind, wo möglich, mit etwas guter und leichter Erde bedeckt, auch allenfalls etwas langen Strohmist darauf bringt, um ihnen vor der strengen Winterkälte (die man doch nicht voraus sehen kann) einigen Schutz zu verschaffen, welches um so nothwendiger ist, wenn strenge Kälte oder Fröste ohne Schneebedeckung einfallen sollte.

§. 73.

Im zweyten Sommer werden diese Pflanzen ungefähr eine Höhe von zwey Fuß und drüber erreichen; allein zum Verpflanzen sind sie in diesem Jahre noch nicht tauglich, weil sie in ihren Wurzeln noch sehr zart sind. Im darauf folgenden Herbste giebt man ihnen nochmals bey Eintritt des Winters eine mäßige Bedeckung, wie kurz vorher gedacht worden ist, und im darauf folgenden dritten Frühjahre wird sodann die Versetzung dieser Pflanzen unternommen.

Diese Verpflanzung geschieht am besten im Monat April, auf ein Stück Land, welches im Herbste vorher, wie bereits oben §. 71. erwähnt ist, gut umgegraben, und zum Anbau geschickt gemacht worden. Die Wurzeln dieser Pflanzen werden nunmehr in ordentlichen Reihen, ungefähr vier Zoll tief und zwey Fuß weit von allen Seiten aus einander, in die Erde eingelegt und gehörig mit Erde bedeckt. Tiefer, wie gedacht, darf man die Wurzeln nicht in den Boden bringen, und das um so weniger, wenn derselbe von Natur etwas feucht seyn, oder im Frühlinge viel Nässe einfallen sollte, weil dieselben sonst leicht anfangen zu faulen, und also verderben würden.

§. 74.

Hat man nun die Pflanzung mit der gehörigen Art unternommen, die Pflanzen auch vom Unkraute fleißig

gereiniget, so werden sie in diesem Jahre bereits Stengel von vier, fünf und sechs Fuß Höhe treiben, und die mehresten hiervon in diesem Sommer Blüthen und Früchte tragen. Jedoch wird die Ernte in diesem Jahre noch nicht so beträchtlich ausfallen, als in dem darauf folgenden; und auf diese Weise wäre also die Anpflanzung dieses Gewächses durch den Saamen geschehen, worauf man endlich im Herbste mit Anfang des Oktobers die Stengel ein paar Zoll hoch über der Erde abschneidet, dieselben in Bündel bindet, und diese zum fernern Gebrauch (wie weiter unten angezeigt werden soll) zum Rösten und zur Zubereitung eines sehr guten Gespinnstes als Flachs und Werg gehörig aufbehält.

Ich gehe nunmehr zu dem vortheilhaftern Anbau dieser Pflanze durch Wurzelableger, oder durch Zertheilung der Wurzeln fort.

§. 75.

Das hierzu bestimmte Land muß ebenfalls, wie oben bey Säung des Saamens erinnert worden, bereits im Herbste, entweder gut gegraben, oder sechs bis acht Zoll tief gepflügt, auch nicht schlecht zugerichtet worden seyn.

Die beste Pflanzzeit, oder Anlage durch Wurzeln ist der Herbst, weil man alsdann schon im folgenden Jahre eine ziemlich gute Ernte erlangen kann, die aber bey der Frühjahrs-Pflanzung nicht so gut zu erwarten steht, weil es oftmals zu geschehen pflegt, daß die gute Frühlings-Witterung etwas spät eintritt. Ist das Land also gehörig zubereitet worden, so wird dasselbe in Beete abgetheilt, und die Pflanzung bey guter trockener Witterung unternommen. Die Wurzeln, welche 6 bis 8 Zoll lang und nicht schwach, sondern fein stark seyn müssen, werden in ordentliche Linien vier Zoll tief und zwey Fuß weit von einander eingelegt, und, wie sich schon von selbst versteht, alsdann gehörig mit Erde bedeckt.

Kann man seine eingelegten Wurzeln den Winter mit etwas Mist bedecken, so werden die im Frühlinge hervortreibenden Stengel desto größer und schöner empor wachsen, und mehrere Früchte bringen. Im zweyten Jahre nach der gemachten Anlage wird die Seidenernte weit beträchtlicher als im ersten Jahre ausfallen, weil die Stöcke alsdann mehr und stärkere Stengel, folglich auch mehr und schönere Schoten hervortreiben.

§. 76.

Ungefähr in der Mitte des Monats May pflegen die jungen Sprossen in ziemlicher Menge zum Vorschein zu kommen; und gegen das Ende des Monats Junius erscheinen die Blüthen in Büschln, welche einen nicht unangenehmen jasminartigen Geruch von sich geben. Diese Blüthen vertrocknen nach und nach, fallen ab, und es entstehen nun ungefähr zu Ende des Monats Julius kleine eyrunde weißwollichte Knötchen, die sich in wenig Tagen in Schoten formiren, welche bey günstiger Witterung ziemlich geschwind wachsen, und endlich eine Länge von vier bis fünf Zoll erreichen. Die Farbe dieser Schoten ist theils grün, theils grau, theils weißlich; und ihre Reife erlangen sie im Monat Oktober, je nachdem die Witterung günstig gewesen, theils gegen die Mitte, theils gegen das Ende gedachten Monats. So wie die Schoten ihre gehörige Reife erlangt haben, fangen sie an sich zu öffnen; die Frucht erscheint in ihrer rechten Gestalt, und die Seide wird von vielen braunrothen schuppenförmigen Saamenkörnern bedeckt.

§. 77.

So wie die gedachten Schoten anfangen sich zu öffnen, ist es die rechte Zeit, die Ernte anzufangen, und die geöffneten Schoten abzunehmen. Zu dieser Zeit muß man alle nur mögliche Sorgfalt anwenden, damit man

nicht um seine Früchte gebracht werde; denn wenn die Schoten von der Sonnenwärme ein wenig zu weit aufgesprengt werden, und es entsteht alsdann der geringste Wind, so fliegt die sehr leichte Seide mit sammt dem Saamen davon. Da man bey dem Zureifwerden oder zu starken Aufspringen der Schoten der Gefahr ausgesetzt ist, seine Früchte leicht zu verlieren; so könnte Mancher wohl auf die Gedanken gerathen, die Schoten, ehe sie sich öffnen, abzunehmen; allein dieß würde ebenfalls nicht wohl gethan seyn, weil auf diesen Fall der Saame und die dabey befindliche Seide ihre völlige Reife noch nicht erlangt haben, woraus sodann der Nachtheil entsteht, daß die Seide nicht die gehörige Elasticität erlangt, und nicht so weiß und glänzend wird, sondern mehr ins Gelbliche fällt. Zur Einsammlung der Früchte muß man gute trockene Witterung abwarten; und man kann alsdann eher eine etwas zu wenig geöffnete Schote abnehmen, als eine zu weit geöffnete aus der oben angeführten nachtheiligen Ursache stehen lassen. Damit aber die zu wenig geöffneten Schoten, oder die darin befindliche Seide ihre völlige Reife noch erhalten möge, so bringt man diese Schoten an einen trockenen und luftigen Ort auf Horden; hier springen dieselben nach und nach weiter auf, und die darin befindliche Seidenwolle erlangt nunmehr, so wie die Schoten abtrocknen, ihre gehörige Zeitigung und Elasticität.

§. 78.

Da, wo man noch keine Maschinen hat, um die erlangte Seide von den daran befindlichen Saamenkörnern zu befreyen, bedient man sich einstweilen mäßiger Kinder und alter Weiber, von welchen eine Person täglich aus einer großen Anzahl Schoten den Saamen von den Seidenflocken befreyen kann. Diese Arbeit geht am geschwindesten oder leichtesten von Statten, wenn sie bald nach dem Abneh-

men der Schoten, folglich wenn diese noch nicht gar zu trocken geworden, unternommen wird.

§. 79.

Die Stengel der Pflanzen schneidet man im Anfange des Novembers ungefähr zwey Zoll hoch über der Erde ab; und wenn man den an diesen Stengeln überaus haltbaren Bast als Flachs oder Hanf benutzen will, so läßt man dieselben (da die Witterung im späten Herbst zum Rösten selten warm genug ist) abtrocknen, bindet sie in mäßige Bündel, und verwahrt solche an einem trockenen Orte bis zum kommenden Sommer, und läßt sie eben so, wie man den Hanf zu rösten pflegt, bey schicklicher Witterung rösten, auch ferner eben so behandeln, wie man Flachs und Hanf zum Gespinnste behandeln oder zubereiten läßt.

§. 80.

Hat man nur einmal eine Anlage oder Anpflanzung mit der Seidenpflanze gemacht, so kann man seine Plantage gar bald aus dem eigenen Zuwachse oder gemachten Ablegern ansehnlich vermehren; denn wenn ein Stock einmal seine rechte Vollkommenheit erreicht hat, so treibt derselbe außerordentlich viel Nebenwurzeln und Stengel, so, daß man davon entweder im Herbst oder Frühling eine Menge Ableger zur fernern Fortpflanzung abnehmen kann, welches ohne große Umstände geschieht, indem die Wurzeln mehrentheils nur unter der Erde weggehen. Diese ausgelaufenen Wurzeln schneidet man vermittelst eines scharfen Messers vom Hauptstocke ab, schneidet sie in Stücke ungefähr sechs bis acht Zoll lang, und legt dieselben, wie bereits oben gedacht worden, in die Erde ein.

Könnte man aber die zu häufigen Ableger nicht alle selbst verbrauchen, so findet man wohl Gelegenheit, dieselben zu verkaufen. Ferner ist zu bemerken, daß, da die

alten Stöcke sehr viele Stengel im Frühjahre austreiben, die zu große Menge derselben aber den Stock zu sehr entkräften, und dann nicht so schöne und vollkommene Schoten mit so vieler Seide liefern, so muß man bey jedem Stocke nicht mehr als sechs, höchstens acht Stengel zum Fruchttragen aufschießen lassen, und die übrigen zeitig im Frühjahre, so wie sie hervorkommen, mit einem scharfen Messer wegschneiden.

§. 81.

Die Seidenpflanze bedarf übrigens wenige Wartung, nur das einzige Nothwendige dabey ist noch dieses, daß man das zwischen den Pflanzen hervorkommende Unkraut von Zeit zu Zeit wegzuschaffen sich angelegen seyn lassen muß, wenn man anders auf viele und schöne Früchte Rechnung machen will.

§. 82.

Wenn das Land, auf welchem diese Pflanzen stehen, nicht gar zu mager ist, und man nicht zum Nachtheil derselben das Unkraut überhand nehmen, auch nicht zu viele Stengel aufschießen läßt, so kann man auf einen Morgen von 150 Gevierten-Ruthen auf 80 bis 90 Pfund Seidenwolle erbauen, und diese, das Pfund nur zu 8 gr. gerechnet, giebt einen Gewinnst von 30 Thlr. pro Acker, bloß für Seidenwolle. Rechnet man überdieses hierzu noch von etliche 20000 sechs bis acht Schuh hohen Stengeln den gewiß nicht unbeträchtlichen Bast, oder den hieraus zu bereitenden Flachs, und das Werg, so vom Hecheln zurück bleibt, ferner den Saamen, der von einem Acker mehr als einen Scheffel beträgt (woraus man Oel pressen kann), so ist diese Einnahme von einem Morgen für einen Landwirth gewiß nicht unbedeutend, und verdient wohl mehrere Aufmerksamkeit.

§. 83.

Der Anbau der syrischen Seidenpflanze empfiehlt sich auch noch dadurch, daß man von der Seidenwolle die vortrefflichsten Betten (welche die von Flaumenfedern übertreffen) ohne viele Umstände bereiten kann. So wie die Seidenwolle aus den Schoten gemacht und von dem Saamen befreyet worden ist, wird dieselbe in feine Säcke oder Bettzüchen gethan, diese an die Sonne oder warmen Ofen gehängt und getrocknet, öfters mit den Händen aufgelockert, und die Säcke mit Stöckchen geschlagen, damit sich die Seidenflocken gehörig aus einander geben; und wenn dieses geschehen ist, so werden die dazu bereiteten Bettindelte eben so wie mit gewöhnlichen Federn angefüllt. Zu einem Ober- und Unterbette und zwey Kopfkissen hat man ungefähr zwischen neun und zehn Pfund Seidenpflanzwolle nöthig. Durch die Länge der Zeit, oder durch starkes Schwitzen setzen sich dergleichen Betten zwar eben so, wie jedes andere Federbette, etwas zusammen; allein ein dergleichen durch Feuchtigkeit etwas zusammengesetztes Bett bringt man nur einige Zeit, so wie andere Federbetten, an die warme Sonne oder an den Ofen, so erlangt dasselbe seine Ausdehnung wieder, oder läuft eben wieder so auf, als vorher. Ferner kann diese Seidenpflanz-Wolle auf eben die Weise zu Matratzen angewendet werden.

§. 84.

Auf einem noch ungebahnten Wege lassen sich freylich nicht sogleich eben so schnelle Fortschritte thun; aber es muß doch jedem, welcher nicht alles verwirft, was ihm neu ist, leicht zu beurtheilen seyn, daß, da dieses jetzt noch ziemlich neue Produkt zu so mancherley Manufaktur-Waaren angewandt werden kann, hieraus mit der Zeit für den Staat sowohl, als für Privatpersonen, gar beträchtliche Vortheile entstehen können.

Man sollte glauben, jeder Vaterlands-Freund müsse sich freuen, wenn er hört, daß wir auf unsern Feldern ein so nützliches ausländisches Produkt zu erbauen im Stande sind, durch welches vielleicht in wenigen Jahren ein großer Theil ausländischer Baumwolle und Seide erspart, folglich auch vieles Geld, welches dafür in fremde Länder fließt, im Lande behalten werden kann.

Es wird mich übrigens freuen, wenn ich durch diese wenigen Zeilen die Neugierde denkender Mitbürger rege und auf einen besondern Segen der Natur zum Nutzen vieler Menschen aufmerksamer machen helfe.

Neuntes Kapitel.

Vom Hanfbau.

§. 85.

Der Hanf ist zwar dem Namen nach nirgends unbekannt; allein dessen ungeachtet weiß man in den allerwenigsten Ländern weder mit seinem Anbau noch Zubereitung gehörig umzugehen. Man erhält also nicht allein schlechte Ernten, sondern auch ein eben so schlechtes Produkt, welches zu nichts als zu Seilerwaaren genutzt werden kann. — Dadurch entsteht nun bey den mehresten Landwirthen eine Geringschätzung gegen die in so vielerley Betracht nützliche Pflanze; und man schickt also lieber alle Jahre vieles Geld in diejenigen Länder, welche den Bau des Hanfes stärker betreiben, als daß man sich die Mühe geben sollte, eine bessere Cultur mit diesem Gewächse vorzunehmen. Ja, viele sind sogar so unwissend, daß sie glauben und sagen:

„Der Hanf hat bey uns keine rechte Art.“ Leider! kann derselbe bey der fehlerhaften Behandlung keine Art haben, oder so gerathen, wie er gerathen würde, wenn man anders dabey zu Werke ginge. Denn anstatt, daß man bey uns da, wo man diese Frucht anbauet, kaum drey bis vier Schuh hohen und groben Hanf erhält, könnte man bey gehöriger Behandlung Hanf von sieben, acht und mehrere Schuh hoch bekommen.

Da nun diese Pflanze in so mancherley Betracht nützlich und nothwendig, ja ganz unentbehrlich geworden ist, und gewiß jedem Landwirth seine auf deren Anbau gewendete Mühe und Sorgfalt reichlich belohnt, so will ich hier eine, obschon nicht weitläuftige, jedoch hinreichende Anweisung zum Hanfbaue geben.

§. 86.

Man theilt den Hanf in männliche und weibliche Pflanzen ein. Gewöhnlich, oder nach der alten Art, nennet man die weiblichen Fimmel, tauben Hanf, blumentragenden Hanf, oder Hempinne. Sie treiben einen zarten Stengel mit gelblichen Blumen, die keinen Saamen bringen. Die männlichen nennt man Hanf; und diese bringen, statt der Blumen, einen ins Bräunliche fallenden Saamen. Allein diese Benennung ist unrecht; denn die Natur hat das männliche Geschlecht zum Saamen- und daß weibliche zum Fruchttragen bestimmt. Man hat also die Namen verändert, und sie den Pflanzen beygelegt, welchen sie eigentlich zukommen, indem man diejenigen, welche bloß Blumen tragen, den männlichen, und die andern, welche den Saamen bringen, den weiblichen Hanf nennet.

§. 87.

Die gewöhnlichen Fehler, welche man fast allgemein bey Erbauung des Hanfes begeht, bestehen in folgenden:

1) Ist man in der Auswahl des zum Hanfbaue benöthigten Landes nicht sorgfältig genug, sondern man wendet das erste das beste Stück Land hierzu an; man düngt und bearbeitet dasselbe überdieses nicht, wie es seyn sollte; und viele säen den Hanf sogar ein Jahr wie das andere auf ein und eben dasselbe Stück Land (welches sie ordentlich mit dem Namen Hanf-Land benennen), da es doch eine Hauptsache bey allen Arten von Gewächsen ist, öfters mit ihnen auf den Feldern abzuwechseln, wenn sie besser gerathen sollen.

2) Bey der Wahl des Saamens ist man nicht minder sehr gleichgültig, und nimmt ihn, wie man ihn findet, da man doch besonders darauf sehen sollte, nicht allein recht schönen vollkörnigten, sondern auch recht reif gewordenen schweren und ölichten Saamen zu erhalten, und denselben dann und wann von fremden Orten her zu ziehen; denn auch bey diesem Gewächse ist die Verwechselung des Saamens von sehr gutem Nutzen.

3) Läßt man gewöhnlich den männlichen oder blumentragenden Hanf überreif werden, wodurch man alsdann wenigstens die Hälfte von der Nutzung des Hanfes verliert, und

4) versteht man gar selten, den Hanf gehörig zu rösten, und ferner gut zuzubereiten, woraus alsdann nicht wenig Nachtheil für die Eigenthümer entsteht; denn man ist sodann genöthigt, seinen Hanf bloß zu den gröbsten Seilerwaaren anzuwenden. — Will man also den rechten Nutzen aus dem Hanfbaue ziehen, so muß man beym Anbau desselben mit mehrerer Sorgfalt zu Werke gehen, und alle die bemerkten Fehler zu vermeiden sich bemühen, welches niemanden schwer fallen wird, wenn man den Hanfbau nach der hier folgenden Anweisung zu betreiben sich angelegen seyn läßt.

§. 88.

Was das zum Hanfbaue gehörige Feld anbetrifft, so muß man hierzu immer das beste zu wählen suchen, dieses im Herbste noch pflügen, tüchtig düngen, und den Dünger bald und vor Winters unter die Erde bringen. Hat man ein etwas feuchtes, jedoch nicht nasses Land, so wähle man dieses hierzu, weil diese Frucht mehr ein feuchtes als trockenes Erdreich liebt. Der Hanf kommt zwar in verschiedenem Boden (Flugsand ausgenommen) fort, allein mit mehr oder wenigerm Vortheil. Zum großen Vortheil gereicht es, wenn man unter den zum Hanfbaue bestimmten Dünger etwas gebrannten und von selbst zerfallenen Kalk mischt; oder, wo man Abgänge oder Staub von Steinkohlen hat oder haben kann, mische man von diesen Materien etwas unter den Mist, so wird man die guten Wirkungen dieser Mittel gewiß mit Vergnügen gewahr werden. Der zum Hanfbau bestimmte Mist darf nicht bloß aus leichtem Strohmist bestehen, sondern er muß fett und zugleich gut gefault seyn.

Wendet man ein gewöhnliches Braachfeld zum Hanfbaue an, so muß dasselbe bereits im Monat Junius gehörig gebraacht, ein paar Monate nachher wieder etwas tief gepflügt, von allem Unkraute gut gereiniget, im November gedüngt, und der Dünger, wie bereits gedacht worden, bald untergepflügt, folglich der Acker drey Mal vor Winters gepflügt werden. Krautländereyen schicken sich nicht weniger gut zum Anbau des Hanfes, weil diese mehrentheils gut gedüngt werden, und durch das Behacken des Krauts und tiefere Pflügen fein locker gemacht und vom Unkraute mehr frey zu seyn pflegen; jedoch müssen sie ebenfalls noch eine mäßige Düngung erhalten.

Hätte man einen abgelassenen Teich, so kann auch dieser mit Nutzen hierzu angewendet werden. Man pflügt denselben im Herbste, wo möglich, noch ein paar Mal,

und düngt ihn vor dem zweyten Pflügen mit gutem kurzen Rind- oder Schafmiste.

Wollte man zum Hanfbaue einen Rasenplatz anwenden, so muß ein dergleichen Stück Land den Sommer vorher, so zeitig als möglich, in ganz schmalen Furchen umgerissen werden, damit der Rasen in den langen und warmen Sommertagen vertrockne, und zum Faulen geschickt gemacht werde. Dergleichen Stück Land muß alsdann vor Winters Eintritt wenigstens noch ein paar Mal übers Kreuz und in die Quere geackert, mit etwas Mist versehen, und die Furchen offen gelassen werden. Durch das übers Kreuz oder in die Quere Pflügen werden die Furchen desto besser zerstückt und mürbe gemacht. Auch kann man sich zu besserer Lockermachung des Erdreichs des Hakenpfluges bedienen. Dieses war also die Herbstarbeit.

§. 89.

Im Frühlinge wird der zur Hanfsaat bestimmte Acker, er sey von was Art er wolle, so bald als man wegen der Winternässe gut im Felde arbeiten kann, wenigstens sechs bis acht Zoll tief gepflügt, das Land recht zart geegt, und endlich, wenn die Saatzeit heran nahet, mit flachen und ganz schmalen Furchen zur Saat geackert.

Was die Anlage der Beete anbetrifft, so richtet sich diese nach der Beschaffenheit des Bodens. Denn liegt ein solcher Acker sehr niedrig, und hätte man wegen seiner Lage überflüssige Nässe zu befürchten, oder wäre derselbe von Natur mehr naß als trocken, so müssen schmale hoch zusammen getriebene Beete gemacht, auch mehrere und tiefe Wasserfurchen zur Ableitung der Nässe angebracht werden; findet aber das Gegentheil Statt, nämlich, daß man keinen Ueberfluß an Feuchtigkeit zu besorgen hat, so ist es alsdann vortheilhafter, breite Beete anzulegen. Auf sehr

abhängigen Feldern oder an Bergen darf man den Hanf nicht anbauen, weil ihm an solchen Orten die so nöthige Feuchtigkeit mangelt.

§. 90.

Hat man sein Hanf-Land nach obiger Vorschrift gehörig zubereitet, und dabey seine Sorgfalt auch auf guten Saamen gerichtet, so geschieht die Aussaat nach den verschiedenen Himmelsgegenden früher oder später; in warmen Gegenden ungefähr in der Mitte des Aprils, in kältern hingegen nach Befinden in den ersten Tagen des Monats May.

Bey der Aussaat richtet man sich in Ansehung des Dicke- oder Dünnesäens nach den Absichten, die man bey dem Gebrauch des Hanfes hat; denn in so fern man denselben bloß zu groben Seilerwaaren anzuwenden gedenkt, so wird der Saame dünn ausgestreuet; wollte man ihn aber zu feinen Arbeiten, z. B. zur feinen Spinnerey und feinen Leinwand gebrauchen, so muß man mehr Saamen anwenden, oder dicker säen. Auf einen Morgen, wohin man zwey Berliner oder einen Dresdner Scheffel Korn aussäet, kann man ungefähr anderthalben Berliner Scheffel oder 12 Dresdner Metzen zur Aussaat rechnen. Den Saamen muß man durch genugsames Egen gut unter die Erde zu bringen suchen, weil diese Frucht viele Liebhaber von den so mancherley Vögeln hat, und daher bey schlechter Unterbringung vielen Schaden erleiden kann.

Manche Landwirthe haben die Gewohnheit, mit dem Hanfsaamen zugleich Rübensaamen auszustreuen; allein diese Methode ist nicht auf allem und jedem Hanf-Lande anwendbar und vortheilhaft, weil beyde Gewächse sehr viel Nahrung bedürfen. Und so gut es auch ist, zugleich gute Futterrüben mit zu erbauen, so nachtheilig kann solches für den Hanf werden; und es kann bloß auf solchen Feldern mit Nutzen geschehen, welche von der besten Art

sind, und wenn der Acker überdieses noch stark gedüngt worden ist. — Kann man die Aussaat kurz vor einem zu hoffenden Regen veranstalten, so wird dieses von sehr gutem Nutzen seyn.

§. 91.

So bald der Hanf einmal aufgegangen ist, bedarf derselbe keiner weitern Wartung, als daß man, im Fall Unkraut darunter befindlich ist, dieses, so wie die Pflanzen noch jung sind, behutsam ausjäten lasse, welche Arbeit aber nicht knieend oder liegend, sondern stehend und mit bloßen Füßen verrichtet werden muß. Weder Ungeziefer, noch Kälte oder Hitze sind dem Hanfe nachtheilig; und er wächst in gutem Lande und bey mäßig fruchtbarer Witterung geschwind empor.

§. 92.

Da man beym Hanfbaue nach der Saat weiter nichts zu besorgen hat, als daß man nur die rechte Zeit der ersten Hanfernte nicht versäume, und sich dadurch Schaden zuziehe, so muß man ungefähr in der Mitte des Heumonats sein Hanf-Land fleißig untersuchen; und wenn man findet, daß der sogenannte Fimmel oder männliche Hanf an den Spitzen gelb zu werden anfängt, die Blumen abfallen, und die Blätter verwelken, alsdann wird es Zeit, die Ernte anzustellen.

Bey dieser Arbeit sind die hierzu nöthigen Arbeiter anzuweisen, daß sie während dem Ausziehen des Fimmels (welches mit bloßen Füßen geschehen soll) behutsam umgehen, und den stehen bleibenden weiblichen Hanf nicht zertreten, zerbrechen, oder sonst beschädigen. Die zweyte Ernte, nämlich die des weiblichen Hanfes mit dem Saamen, fällt bisweilen noch in den August, zuweilen aber erst in den Monat September, je nachdem die Aussaat zeitig oder spät geschehen, oder auch die Witterung mehr oder weniger

günstig gewesen ist. Man erkennet die Zeit der Ernte an dem Saamen; denn wenn dieser recht vollkommen ist, und auszufallen anfängt, so kann man seinen Hanf auch vollends einernten.

§. 93.

So wie nun der Fimmel ausgezogen und in mäßige Gebunde gebunden worden, so ist es gut, wenn man die unnützen Spitzen nebst den Wurzeln verschneidet, ehe man ihn zur Röste bringt, weil beydes zu nichts taugt, sondern nur in den verschiedenen Arbeiten Hindernisse verursacht.

Der Hanf darf nicht auf der Erde geröstet werden; denn die Land-Röste gehet nicht allein weit langsamer von Statten, sondern der Hanf wird auch leicht schwarz und fleckicht. Reines und weiches Wasser ist zum Rösten das beste. Hat man Gelegenheit zu Flußwasser, so wird an der Seite des Flusses eine verhältnißmäßige Grube gemacht, und das Wasser darein geleitet, damit eines Theils das Flußwasser nicht zum Nachtheil der Fische verunreiniget werde, andern Theils der Hanf auch geschwinder geröstet werden könne; denn das in der Grube still stehende Wasser wird von der Sonne leicht erwärmt, und also zur Gährung weit geschickter gemacht. Hat man kein fließendes Wasser zu seinen Diensten, so versteht es sich schon von selbst, daß man zu dieser Arbeit einen Teich, worin keine Fische sind, oder sonst eine Grube mit reinem Wasser gebrauchen müsse.

Der in kleine Bündel gebundene Hanf wird sodann in die für ihn zubereitete Grube fein ordentlich eingelegt, mit etwas Stroh und ein paar Bretern bedeckt, und diese sodann mit Steinen beschwert, damit der Hanf stets unter dem Wasser gehalten werde. Das baldige Rösten des Hanfes hängt von der Weiche des Wassers und von der mehr oder wenigern warmen Witterung ab. Damit man

aber die rechte Zeit des Herausnehmens nicht versäume, so muß man nach Verlauf von etlichen Tagen einige Hanfbündel untersuchen; und so bald man findet, daß sich der Bast leicht vom Stengel ablöst, so ist die Röste vollbracht. Man nimmt hierauf seinen Hanf aus der Grube, und spült ihn in reinem Wasser gut aus, damit aller Unrath abgehe.

Der gereinigte Hanf wird nunmehr an einen Ort gestellt, wo er der Sonne und Luft ausgesetzt ist, um gehörig trocknen zu können, und wenn dieses geschehen ist, wieder in Bündel gebunden, und an einem trockenen Orte bis zur weitern Bearbeitung aufbehalten.

§. 94.

Wenn nun die Ernte des weiblichen Hanfes heran nahet, oder nach §. 92. seine Reife erlangt hat, so wird derselbe eben so, wie der erste, ausgezogen; und damit man den Saamen, so viel möglich, alle erhalte, so wird er auf der Stelle durch die Hechel gezogen, alsdann in Gebunde gebunden, und auf dem Felde zum Trockenwerden aufgestellt. Nach dieser Arbeit sollte nun billig das Rösten erfolgen, welches auf die nämliche Weise, wie kurz vorher beym männlichen Hanfe gedacht worden, geschieht. Allein da die Witterung bey der zweyten Ernte bisweilen schon rauh und kalt, und dieß der Röstung des Hanfes entgegen ist, so muß man den vorher gut getrockneten Hanf an einem trockenen Orte bis zum Frühlinge aufbewahren, und das Rösten sodann erst bey warmer und günstiger Witterung unternehmen. Ist die Witterung aber beym Ausziehen des Hanfes noch warm genug, und erlauben es die übrigen Arbeiten, so unternimmt man die Röstung desselben, wie billig, noch in dem nämlichen Herbste.

§. 95.

Der erlangte Saamen muß alsbald vom Unrathe gereiniget und auf einen gut verwahrten Boden zum Ab-

trocknen dünne aufgeschüttet werden. Die schönsten und reifsten Körner werden zur künftigen Saat aufbehalten, aus den geringern Oel geschlagen, und die davon erhaltenen Oelkuchen eben so, wie die vom Leinsaamen, für das Vieh zum Futter verwendet.

§. 96.

Ist der Hanf geröstet, so folgt bey beyden Geschlechtern das Darren, um dadurch zur weitern Bearbeitung geschickt gemacht zu werden. Da man nun aber nur an sehr wenigen Orten mit den benöthigten Darren zum Trocknen des Hanfes versehen ist, so muß man sich billig hierzu der gewöhnlichen Backöfen bedienen, ungeachtet diese Methode mit einiger Gefahr verbunden ist. Bey vorsichtigen Personen hat man wohl nicht so leicht Feuersgefahr zu befürchten. Allein nur gar zu oft sind die mit solchen Dingen beschäftigten Personen (besonders wenn man diese Arbeiten dem Gesinde überlassen muß) zu nachlässig bey Reinigung der Backöfen vom Feuer, wie solches durch die beym Flachsdarren in Backöfen entstandenen Unglücksfälle, wodurch oftmals ganze Dörfer ein Raub der Flamme geworden sind, zur Genüge beweisen. Man muß daher bey dieser Arbeit, wenn der Hanf in dem Backofen gedörrt werden soll, alle nur mögliche Vorsicht anwenden, damit weder der Ofen zu heiß gemacht (im Fall er hierzu besonders geheizt wird), noch einige Kohlen darin gelassen werden.

Wird der Hanf nur mit Gelegenheit gedarret, das heißt, jedes Mal etwas, wenn gebacken wird, so hat man einige Ersparniß am Holze; und man hat auch nicht zu fürchten, daß der Ofen, nachdem das Brod heraus genommen worden, zu heiß seyn und der Hanf anbrennen möchte. So wie der Hanf in den Ofen eingesetzt worden, so müssen alle Luftlöcher nebst dem Einheizeloche mit Lehm recht gut zugeschmiert werden, damit nicht der geringste

Zug in dem Ofen entstehen, und im Fall sich ja noch eine Kohle darin verhalten hätte, diese nicht fortglimmen könne, sondern ersticken müsse.

§. 97.

Wenn der Hanf gedörret worden, so ist die erste hierauf folgende Arbeit das Brechen. Da bey dem Brechen des Hanfes eben dasjenige beobachtet werden muß, was man beym Flachsbrechen zu verrichten hat, so wollen wir uns hierbey nicht aufhalten, sondern nur so viel bemerken, daß der Hanf, wenn er gebrochen worden ist, Händeweis zusammen gelegt, und endlich in kleine ein paar Pfund schwere Gebunde gebracht, in Bündel gethan und doppelt zusammen gebunden wird.

§. 98.

Wenn der Hanf gebrochen ist, so muß er auch geschwungen oder von den noch anhängenden vielen Schäben und dem Staube gereiniget werden. Hierzu bedient man sich eines Holzes in der Gestalt einer Gabel, welches in der Erde befestiget wird; man legt mit der linken Hand eine Hand voll Hanf dazwischen; in der andern Hand hat man ein etwas breites Holz, welches die Gestalt einer Peitsche hat, und mit diesem schlägt man mehrere Male an dem Hanfe herunter, damit aller Unrath und Schäben dadurch weggeschafft werden. Nun kann man diesen so zugerichteten Hanf verkaufen.

§. 99.

Ist man aber Willens, den Hanf zu feinem Gespinnste anzuwenden, so ist eine abermalige Röstung nothwendig, welche folgendermaßen veranstaltet wird: Man bereitet von Holzasche eine Lauge auf die Art, wie man dieselbe zum Bleichen der Leinwand bereitet, oder aber eines Wassers, in welchem wilde Kastanien aufgelöst wor-

den sind. In diese Lauge werden die Hanfgebunde fein ordentlich eingelegt; und wenn dieselben ungefähr ein paar Stunden darin gelegen haben, so wird die nunmehr schmutzig gewordene Lauge abgelassen, statt dieser aber genugsames warmes Wasser aufgegossen, und mit dem Auf- und Abgießen dergleichen warmen Wassers so lange fortgefahren, bis der Hanf zur Genüge gereiniget ist, und das aufgegossene Wasser kein schmutziges und trübes Ansehn mehr hat. Nunmehr spült man den Hanf nochmals in kaltem Wasser in Fässern oder, wo man es haben kann, an einem Flusse rein aus, hütet sich, daß sich derselbe nicht verwirre, und hängt ihn sodann auf Stangen, damit er recht trocken werde.

§. 100.

Wenn nun der Hanf wieder gehörig trocken geworden ist, so wird derselbe in kleinen Partien, so viel man nämlich auf ein Mal in der Hand halten kann, auf einen Klotz gelegt, und vermittelst eines glatten runden hölzernen Schlägels ganz sacht geklopft, damit sich die beym Waschen und Trocknen zusammen verbundenen Fibern des Hanfes wieder von einander geben.

Nach dieser Arbeit wird der Hanf erst durch eine grobe, alsdann mittlere und endlich feine Hechel gezogen, so erhält man den schönsten feinen Faden, und zugleich auch gutes Werg, wovon man sodann nach Belieben spinnen und zu feiner und grober Leinwand verarbeiten läßt.

Zehntes Kapitel.

Vom Tabaksbau.

§. 101.

Der Tabak verlangt ein Land, welches von Natur gut und fett, theils auch sehr stark gedüngt worden ist, wenn etwas Gutes daraus werden soll; denn diese Pflanze kann niemals zu viel Fettigkeit oder Dünger erhalten. Je stärker man den Acker mit Dünger versehen kann, desto freudiger wachsen die Pflanzen heran, und desto schöner, größer und fetter werden die Blätter ausfallen.

Der Acker, wo man denselben erbauen will, kann zwar etwas feucht, nur nicht naß seyn; er muß ferner nicht im Schatten, sondern frey liegen, damit er von der Sonne allenthalben wohl beschienen und erwärmt werden könne. Und wer das zum Tabaksbau bestimmte Land nicht graben lassen will oder kann, der muß dasselbe wenigstens 9—10 Zoll tief, und drey Mal pflügen, auch den Dünger den Herbst vorher auffahren, bald unter die Erde bringen und gut mit dem Erdreiche vermischen lassen. Langen oder Strohdünger darf man auch nicht hierzu anwenden, sondern er muß kurz, gut gefault und fett seyn. Schafdünger ist sehr gut hierzu; allein da man diesen nicht an allen Orten haben kann, oder denselben zu andern Früchten anwenden will, so nimmt man hierzu guten fetten Rindvieh- oder Schweinemist.

§. 102.

Manche Tabaksbauer erziehen ihre hierzu nöthigen Pflanzen in warmen Mistbeeten, weil sie in der Meynung stehen, daß dieselben im freyen Lande nicht erzogen werden

können; allein diese Vorsicht ist unnöthig, und nicht nur mit mehrerm Aufwand in Ansehung der anzulegenden Mistbeete und sorgfältigern Wartung der Pflanzen verbunden, sondern man läuft überdieses gar öfters noch Gefahr, die in den warmen Beeten erzogenen Pflanzen alsdann zu verlieren, wenn sie etwas zeitig ins freye Land verpflanzt werden, und nachher noch etwas Kälte oder Nachtreife eintreten. Um nun nicht allein die Kosten bey Anlegung der Mistbeete und deren sorgfältige Wartung zu ersparen, sondern sich auch nicht des möglich werdenden Verlusts der Pflanzen auszusetzen; so ist es vortheilhafter und sicherer, die Tabakspflanzen im freyen Lande anzuziehen.

Man erwählt also zu Erziehung der Pflanzen ein gegen Mittag liegendes, nach der Menge der Pflanzen proportionirtes Stück Land (besser etwas zu groß, als zu klein, damit man genugsame Pflanzen zum Nachpflanzen behalte), gräbt dieses im Monat März, oder so zeitig als es sich wegen der Witterung thun lassen will, gehörig, faßt dieses in Beete formirte Land rundum mit Bretern ein, säet seinen Tabakssaamen nicht zu dick darauf aus, und bedeckt diesen mit ein wenig guter klarer Mistbeeterde, oder, in Ermangelung dieser, auch mit anderer recht klarer und fetter Erde. Man hat zwar verschiedene Sorten von Tabakssaamen; allein nach den häufig bey uns angestellten Versuchen hat man gefunden, daß der virginische Tabakssaame für unser Klima der schicklichste oder beste ist; denn er bringt nicht allein sehr große Blätter, sondern diese gelangen bey uns auch am ersten zur Reife.

Da nun aber im Monat März oftmals noch starke Nachtreife oder gar Fröste einzufallen pflegen, so bedeckt man diese Beete des Nachts bloß mit Bretern; und wenn der Saame oder die Pflanzen auch schon aufgegangen sind, so kann man dennoch das Bedecken des Nachts fortsetzen, besonders wenn die Witterung nicht gar zu günstig ist, oder Kälte zu vermuthen stände. Im entgegengesetzten Falle

aber, wenn die Witterung zu dieser Jahreszeit günstig ist, kann man das Bedecken der Beete oder der jungen Pflanzen des Nachts auch unterlassen, um dieselben nicht zu verzärteln, sondern sie vielmehr abzuhärten, und auf die Zukunft besser vorzubereiten; denn wenn diese Pflanzen anfänglich nicht zu weich oder zärtlich erzogen worden sind, so dauern sie auch nach der Auspflanzung besser, oder vertragen mehrere Kälte, wenn dergleichen in der Folge noch einfallen sollte. Daß die jungen Pflanzen in ihren Beeten auch vom Unkraute gereiniget werden müssen, versteht sich schon von selbst, weil dieß allen Pflanzen nachtheilig ist.

§. 103.

Der zur Anpflanzung des Tabaks bestimmte Acker muß zur gehörigen Zeit vorgerichtet werden, damit die Pflanzen entweder in der letzten Hälfte des Monats May oder längstens Anfangs Junius ausgepflanzt werden können; denn geschieht die Auspflanzung zu spät oder weiter hin, so läuft man Gefahr, daß der Tabak nicht die gehörige Reife erlangt, oder die Blätter, wie es seyn soll, eine braungelbe Farbe erlangen, sondern grün bleiben, wodurch man alsdann in nicht unbedeutenden Verlust gesetzt wird, weil schlechte unreife Blätter nicht so gut bezahlt werden, als die mehrere Reife erlangten Blätter.

Die Beete müssen zur Anpflanzung nicht zu breit, und oben etwas erhöhet, auch zwischen den Beeten ordentliche Gänge gemacht werden, damit man in der Folge die vorfallenden Arbeiten ohne Beschädigung der Pflanzen bequem verrichten könne.

So wie nun die jungen Pflanzen das fünfte oder sechste Blatt erlangt haben, und der Acker gehörig zugerichtet worden, so wird zur Auspflanzung geschritten. Die Verpflanzung geschieht am besten, und mit mehrerm Nutzen, wenn man es so einrichten kann, daß das Land

kurz vorher durch einen durchdringenden Regen gut angefeuchtet worden ist. Gesetzt aber, die Zeit der Pflanzung wäre vorhanden, und die Pflanzen zum Versetzen auch groß genug, man hätte aber keinen Regen zu erwarten, so darf man diese Arbeit nicht länger aufschieben, sondern man muß die fehlende Feuchtigkeit im Acker durch tüchtige Angießung jeder Pflanze zu ersetzen, und das An- und Fortwachsen derselben dadurch zu befördern suchen. Daß hierzu also genugsames Wasser auf den Acker geschafft werden müsse, ergiebt sich aus der Sache selbst.

§. 104.

Zum Verpflanzen werden die besten und stärksten ausgesucht, und dann auf den zubereiteten Acker in einer Entfernung von anderthalb Schuh übers Kreuz vermittelst eines Pflanzholzes verpflanzt, die Pflanzen bis an die untersten Blätter in die gemachten Löcher gerade eingesetzt, die Erde mit dem Pflanzholze an die Wurzeln gut angedrückt, bey jeder Pflanze ein kleines Gräbchen gelassen, und hierauf, wie gedacht, bey trockener Witterung jede Pflanze alsobald nach dem Einsetzen gut mit Wasser angegossen, welche Arbeit durch hinter den Pflanzern hergehende Kinder oder alte Weiber verrichtet werden kann.

Kurze Zeit nach der Anpflanzung müssen die Beete durchgangen und untersucht werden, ob etwa hier und da einige Pflanzen zurück bleiben oder eingegangen sind; und wenn man dergleichen findet, so müssen dieselben ohne Zeitverlust ausgezogen, und die leer gewordenen Stellen durch Nachpflanzung frischer Pflanzen wiederum besetzt und angegossen werden.

§. 105.

Die erste Arbeit, welche nach der Auspflanzung auf dem Tabaksacker vorfällt, ist, daß man alles Unkraut, so bald als sich dergleichen einfindet, wegzuschaffen sucht,

und wenn die Pflanzen etwas erwachsen sind, so bricht man die zwey untersten Blätter hinweg, weil diese ohnehin zu nichts taugen, und häufelt nachher die Erde vermittelst hierzu schicklicher Hacken an die Stengel der Pflanzen an. Bey dem Behacken hat man auch darauf zu sehen, daß die Pflanzen, so viel als möglich, alle gleich viel Erde erhalten, und die durch das Behacken entstehenden Furchen fein in gehöriger Ordnung erhalten werden. Das Behacken wird nach Verlauf von einigen Wochen wiederholt.

Ist der Acker zu Unkraut geneigt, oder stark besaamet, und die Witterung zu dessen Wachsthum günstig, so muß das Land fleißig davon gereinigt, und den Sommer über wohl zwey bis drey Mal hinweggeschafft werden.

§. 106.

So wie endlich die Pflanzen herangewachsen, und ungefähr 10—12 Blätter erlangt haben, dann wird es Zeit, daß man allen denjenigen Tabakspflanzen, welche nicht zu Saamen stehen bleiben sollen, das Herz ausbreche, damit dieselben nicht in Saamenstengel treiben können. Diese Arbeit wird aber nicht auf ein Mal unternommen, sondern muß nur nach und nach verrichtet werden, weil die Pflanzen nicht alle zu gleicher Zeit einerley Größe erlangen.

§. 107.

Bey günstiger Witterung pflegen die untersten Blätter ungefähr zu Ausgang Julius gelb zu werden, und so wie man dieß bemerkt, müssen dieselben abgeblattet, besonders aufgehoben, und nebst denjenigen, welche in etlichen Tagen wiederum gelb geworden seyn möchten, und alsdann auch abgenommen werden müssen, zusammen aufbehalten; denn diese Blätter werden nicht unter die folgenden bessern gemischt, sondern es wird eine besondere Sorte davon gemacht, welche man Halbgut zu nennen pflegt, und daher auch im Preise etwas geringer ausfällt.

Ungefähr zu derselben Zeit muß auch das Geizen des Tabaks unternommen werden, das heißt, es müssen die zwischen den Blättern heraus wachsenden Sprossen, welche mehrere Zoll lang werden, und den Blättern die Nahrung rauben, ausgebrochen werden, und dieß muß so oft wiederholt werden, als sich dergleichen Schößlinge oder Geizer an den Pflanzen zeigen.

§. 108.

Die schönsten und stärksten Pflanzen wählt man zum Saamenziehen, und sobald als diese Saamenpflanzen ihre Saamenkronen zeigen, so nimmt man ihnen, gleich den andern, die Blätter, so wie die Nebenschosse, und läßt nur den mittelsten Schoß in die Höhe und zur Blüthe gehen, wovon man alsdann sehr guten Saamen erhält. Durch das Abnehmen der Blätter und Nebenschosse von den Saamenpflanzen erlangen die Saamenkronen weit mehrere Nahrung, und der Saame wird weit vollkommener, als wenn man diese Arbeit unterläßt.

§. 109.

Nach den vorher bemerkten Arbeiten auf dem Tabakslande folgt endlich bey guter warmer und fruchtbarer Witterung das Reifwerden der guten Blätter gegen das Ende des Monats August, oder im Anfange des Septembers.

Das Reifwerden der Tabaksblätter erkennt man daran, wenn sie ihre grüne Farbe verändern, bräunlich und dabey klebricht werden; und so wie dieß erfolgt, kann man in kurzem seine Tabaksernte veranstalten.

So wie man beym Einernten aller Feldfrüchte, so viel nur immer möglich, gute trockene Witterung abwarten muß; so muß dieß auch bey Einerntung der Tabaksblätter beobachtet werden; ja man darf dieselben nicht einmal des Morgens, wenn der Thau noch darauf liegt,

abnehmen, sondern man muß so lange damit warten, bis der Thau von der Sonne abgetrocknet ist, weil man sich sonst durch die nassen Tabaksblätter vielen Verlust zuziehen würde.

§. 110.

Da die Witterung zu dieser Zeit oftmals sehr veränderlich, und gleichwohl viel an trockener Einbringung der Blätter gelegen ist; so wird ein jeder von selbst die Nothwendigkeit einsehen, daß bey dieser Ernte keine Zeit versäumt werden dürfe, und daher auch genugsame Leute zum Abnehmen angestellt werden müssen, um so geschwind als möglich mit dieser Arbeit fertig zu werden.

Ordnung ist zwar bey allen Arbeiten oder Verrichtungen nothwendig, aber hier beym Abnehmen der Blätter um so mehr, weil sonst viel Verlust für den Eigenthümer aus unordentlicher Behandlung entstehen kann; und alle dabey angestellten Arbeiter müssen dahin angewiesen werden, daß sie die Tabaksblätter nicht etwa nach Gefallen durch einander werfen, sondern ein jeder Tagelöhner muß nicht allein keine grünen oder unreifen Blätter abnehmen, sondern er soll auch alle Blätter neben sich in kleine Haufen, eins auf das andere, und zwar so legen, daß sie alle auf die nämliche Seite zu liegen kommen, wie das erste Blatt gelegt worden war; denn diese Ordnung trägt alsdann viel zur Erleichterung der in der Folge nöthigen Arbeit bey. Die unreifen oder grünen Blätter läßt man, so lange es die Witterung erlaubt, das heißt, bis sich noch keine Nachtfröste einfinden, an den Pflanzen stehen, damit dieselben noch zu mehrerer Reife gelangen. Gesetzt aber, die Witterung wäre schon ziemlich kalt, so, daß man Reife zu befürchten hätte, so müssen auch die noch nicht vollkommen reifen Blätter alsobald abgenommen, diese aber nicht unter die guten oder reifen gemischt, sondern besonders zusammen gelegt und aufbewahrt werden; und

diese werden alsdann unter die ganz zuerst abgenommenen Blätter gebracht, und zu dem oben gedachten sogenannten Halbgute verwendet.

§. 111.

Wenn nun eine ziemliche Partie Blätter nach obiger Vorschrift abgenommen und in gehöriger Ordnung hingelegt worden sind, so müssen dieselben nunmehr auch ordentlich in hierzu schickliche Körbe gelegt, und zur weitern Behandlung nach Hause in eine Scheune, oder sonst hierzu schickliches geräumiges und trockenes Behältniß geschafft werden. Daß man übrigens mit allen Blättern auf gleiche Art verfahren müsse, versteht sich schon von selbst.

§. 112.

Sind die Blätter nach Hause an Ort und Stelle gebracht, so folgt nunmehr das baldige Anreihen derselben an etwas starken Bindfaden, oder an hierzu besonders verfertigte drey bis vier Ellen lange, glatte, nicht zu starke Ruthen, welche an dem einen Ende spitzig gemacht seyn müssen, damit die Blätter bequem angereihet werden können.

Wählt man Bindfaden zum Anreihen der Tabaksblätter, so wird derselbe in hierzu gehörige große sogenannte Packnadeln eingefädelt, und die zu dieser Arbeit angestellten Arbeiter (welche alte Weiber oder mäßige Kinder verrichten können) nehmen eine Partie Blätter auf den Schoß, stechen mit der Nadel durch die mittelste Rippe des Blattes, und reihen sie solchergestalt nach und nach an. Will man Ruthen zum Anreihen der Blätter gebrauchen, so sticht man mit einem Messer am Ende des Blatts in die mittelste Rippe ein Loch, und steckt hierauf ein Blatt nach dem andern daran, bis die Ruthe voll genug ist.

Die Blätter mögen nun aber an Bindfaden oder an Ruthen angeschnürt oder angereihet werden, so hat man

in beyden Fällen darauf zu sehen, daß die Tabaksblätter nicht zu dicht an einander kommen, damit die Luft, wenn sie zum Trocknen aufgehängt werden, zwischen denselben durchstreiche, und das Trocknen derselben dadurch befördert werde.

§. 113.

Ehe die Blätter zum Trocknen auf Böden oder in Schuppen aufgehängt werden, müssen dieselben vorher zum Schwitzen gebracht worden seyn, welches man auf folgende Art bewerkstelligen kann:

Sind die Blätter an Bindfaden angeschnürt worden, so hängt man die Schnuren an einem freyen vor Regen geschützten luftigen Orte ganz dicht neben einander auf; sind dieselben aber an Ruthen angereihet, so werden diese ebenfalls an einem vor Regen sichern Orte, z. B. in einer Scheune oder Schuppen, neben einander hingestellt, und etliche Tage in dieser Verfassung gelassen, damit die Blätter anfangen zu schwitzen, und dadurch die mehrere Reife und das Gelbwerden befördert werde.

§. 114.

So wie die Blätter nun einige Tage geschwitzt haben, auch während der Zeit ein Mal verschoben worden, so werden sie ihre Farbe in etwas verändert haben, und etwas gelbbräunlich geworden seyn, worauf sie zum völligen Abtrocknen, entweder auf luftigen Böden oder in Schuppen aufgehängt werden müssen. Hier hat man nun ferner dahin zu sehen, daß sie nicht allein genugsamen Luftzug haben, sondern daß auch weder die Schnuren noch die Ruthen gar zu dicht zusammen kommen, damit die Luft die Blätter allenthalben gut durchstreichen, und ihr baldiges Abtrocknen befördern möge. Denn wenn die feuchten und fetten Tabaksblätter anfänglich zu dicht an einander liegen oder hängen, so laufen sie sehr leicht an,

werden schimmlich und moderich, und folglich untauglich. Wenn dieselben aber erstlich etwas abgetrocknet sind, alsdann können sie auch ohne Nachtheil etwas näher zusammengeschoben werden, im Fall man noch mehrern Raum zum Aufhängen mehrerer Blätter bedürfte.

§. 115.

Keine gewisse Zeit, wenn die Tabaksblätter abtrocknen können, läßt sich hier nicht bestimmt angeben; denn eines Theils hängt dieß größtentheils von der mehr oder weniger guten Witterung ab, weil viele oder anhaltende Nässe das Abtrocknen derselben mehr oder weniger erschwert; andern Theils trägt auch das dickere oder dünnere Hängen, so wie der mehr oder wenigere Luftzug gar vieles zur geschwindern oder spätern Abtrocknung bey; und sie können daher bey guter Witterung und genugsamen Luftzuge in einer Zeit von sechs bis acht Wochen zur Genüge abgetrocknet seyn, so wie im entgegengesetzten Falle noch ein Mal so viel Zeit hierzu nothwendig werden kann.

§. 116.

Unter Abtrocknen ist jedoch nicht Abdörren zu verstehen; denn die Blätter sollen zwar abgetrocknet, aber nicht so dürre werden, daß sie sich leicht zerreiben lassen. Das Kennzeichen, daß die Blätter trocken genug und zum Abnehmen tüchtig sind, ist, wenn die Rippen so trocken geworden, daß diese beym Biegen etwas knacken, auch übrigens eine eben so bräunliche Farbe als die Blätter angenommen haben, worauf man dieselben, ohne das Verderben derselben zu befürchten, von den Schnuren oder Ruthen abnehmen, und wie weiter unten folget, damit verfahren kann.

§. 117.

Es ist weiter oben gesagt worden, daß man die zuerst abgenommenen, so wie die letzten nicht recht reif geworde-

nen Tabaksblätter besonders sammeln, und von diesen eine andere etwas schlechtere Sorte Tabak machen müsse; folglich hat man beym Schwitzen und Aufhängen der guten reifen Blätter dahin zu sehen, daß diese immer an die besten luftigsten Orte gebracht, und nicht etwa die schlechtern mit darunter gemischt werden; denn wenn man z. B. die sämmtlichen Tabaksblätter auf einem Boden zum Trockenwerden aufhängt, so muß man die Einrichtung so zu treffen suchen, daß die schlechten Blätter zu oberst, die guten aber unten, wo der mehreste Luftzug ist, aufgehängt werden.

§. 118.

Wenn die Tabaksblätter genugsam abgetrocknet sind, so müssen sie sodann abgenommen, und jede Sorte, gute und schlechte, in besondere Bündelchen gebunden werden, welches auf folgende Weise geschieht:

Die Größe derselben hängt von eines jeden Willkühr ab; doch nimmt man mehrentheils 20—24 Blätter zu einem dergleichen Bündel. Diese Quantität von Blättern wird nunmehr fein gleich auf einander gelegt, in die eine Hand zusammengefaßt, sodann mit einem Blatte vom Mittelgute (oder den geringern Blättern) oben um die Köpfe und Stiele der Blätter fest umwickelt, zusammen gedreht, und dann steckt man die Enden dieses Blatts zwischen die Blätter, damit die Bündel nicht aus einander gehen können; und somit ist der Tabak zum Verkauf an den Kaufmann fertig, welcher nunmehr die weitere Zubereitung und Verbesserung übernimmt. Da dieß eine Manufaktur-Sache ist, welche nicht für den Landwirth gehört; so wird auch weiter keine Anweisung hierzu gegeben.

Eilftes Kapitel.

Vom Anisbau.

§. 119.

Anis ist eine einträgliche Waare; denn er bezahlt seinen Platz doppelt so hoch, als wenn derselbe mit Getreide besäet wird. Viele Landwirthe sind vielleicht von dem Anbau dieses Gewächses von einigen Schriftstellern abgeschreckt worden, weil diese viel von der großen Zärtlichkeit dieser Pflanze, und von der Schwierigkeit, sie zu bauen, reden. Allein dieses kommt größtentheils daher, daß sie gar zu früh gesäet haben. Sie geben die Saatzeit im Februar und März, zu welcher Zeit man öfters noch gar nicht in den Erdboden kommen kann, an; da der Anis doch sehr gut fortkommt, wenn er im April gesäet wird. Die größte Gefahr, der er ausgesetzt ist, besteht in den kalten Regen, welche zu der Zeit bisweilen fallen; dagegen kann man ihn aber verwahren, wenn man denselben nicht eher aussäet, als bis die kalte Frühjahrszeit vorbey ist.

§. 120.

So viel ist indessen richtig, daß vieler Regen dieser Frucht nachtheilig ist, und wenn nasse Sommer einfallen, Mißwachs dabey entstehet; aber eines Theils treten diese zum Glück des Landmannes nicht so häufig ein; andern Theils kann man dieser Gefahr dadurch ausweichen, wenn man Möhren oder gelbe Rüben und Anis unter einander aussäet, damit bey entstehendem Mißwachse des Anises doch die Möhren alle aufgewandte Mühe und Arbeit bezahlen. Beyde Gewächse hindern einander nicht, weil die

Rüben unterwärts, Anis hingegen oberwärts treibt; vielmehr dient dieß Obergewächse den Möhren zum Schutz und Schirm.

§. 121.

Das hierzu benöthigte Land darf der Möhren wegen (welche im Dünger fleckicht werden) nicht gedüngt werden; jedoch muß man hierzu einen in guter Düngung stehenden Acker auszumitteln suchen; denn in schlechtem Erdreiche gedeyhet, wie bekannt, weder die eine noch die andere Frucht so, wie es wohl seyn könnte, mithin auch diese Frucht nicht. Hat man einen lehmigen mit etwas Sand vermischten, oder sonst von Natur guten, nur nicht gar zu festen oder Thonboden, so wird man dabey immer seine Rechnung finden. Da die Möhren einen tiefen lockern Boden verlangen, so muß der hierzu bestimmte Acker entweder gegraben werden, oder aber man muß, wenn er gepflügt werden soll, zwey Pflüge hinter einander gehen lassen, oder mit einem Pfluge jede Furche zwey Mal pflügen, damit folglich das Erdreich noch ein Mal so tief als gewöhnlich aufgepflügt werde.

§. 122.

Ist das zu dieser Saat bestimmte Land recht gut und klar zugerichtet worden, so geschieht die Aussaat im Frühlinge, wie bereits gedacht worden, wenn nicht viel Kälte mehr zu vermuthen ist, entweder Ausgangs März oder auch im April.

Auf einen Morgen von 180 Gevierten-Ruthen bedarf man ungefähr eine Berliner Metze Möhrensaamen, unter welchen etwa der zehnte Theil Anissaamen gemischt, beydes zusammen fein gleich ausgesäet, und dann untergeharkt wird.

Beyde Arten von Saamen müssen gut und nicht alt seyn, wenn sie gehörig aufgehen und gute Früchte bringen sollen. Unter den Möhren oder gelben Rüben ist ein

großer Unterschied. Selten wird man einmal an einem Orte von der guten und rechten Art antreffen. Gewöhnlich erbauet man von der blaßgelben, kurzen und mit vielen Zacken oder Schwänzen versehenen Sorte, welche aber nicht viel taugen. Die beste Art Möhren sind die, welche mehr ins Hochgelbe fallen, rund, glatt und stark sind, und nur kurze Schwänze haben.

§. 123.

Der Anis erlangt seine Reife ungefähr im Monat Junius oder Julius, je nachdem derselbe zeitig oder spät ausgesäet worden, und die Witterung günstig gewesen ist. Er wird geerntet, wenn der Saame in den obersten Spitzen trocken ist; alsdann werden die Stengel mit der Hand sammt den Wurzeln ausgezogen (welches sehr leicht gehet, weil sie mit den Wurzeln nicht tief gehen). Man bindet sie in Gebunde, trocknet sie auf luftigen Böden, drischt den Saamen alsdann aus, reiniget ihn, und verkauft denselben in die Apotheken oder an Brantweinbrenner.

Zwölftes Kapitel.

Vom Kümmelbau.

§. 124.

Feldkümmel ist ebenfalls eine Frucht, welche dem Landmann mehr als andere Feldfrüchte oder Getreidearten einbringt; aber dessen ungeachtet wird derselbe nicht gar zu häufig gebauet; ja an vielen Orten auf dem Lande weiß man ihn gar nicht anzubauen.

Der Kümmel ist leichter und mit wenigerer Gefahr zu erzeugen, als der Anis. Wenn derselbe auf ein gutes fettes, nicht zu bindendes Land ausgesäet wird, so trägt er sehr reichliche Früchte. Er gedeyhet aber auch auf Sandlande, wenn dieses schon durch genugsame Düngung in guten Stand gesetzt worden ist.

§. 125.

Der zum Kümmel bestimmte Acker muß im Herbste gedüngt, und der Dünger unter die Erde gebracht werden, damit er sich den Winter hindurch dem Acker besser mittheile. Im Frühlinge wird derselbe sodann noch ein paar Mal geackert, so klar als möglich geegt, und der Saame endlich im Monat April darauf ausgesäet und untergeegt.

Wenn die Pflanzen ungefähr drey Zoll hoch sind, so müssen sie von dem vorhandenen Unkraute gereiniget, und zugleich die Pflanzen, wo sie zu dick stehen, mit ausgezogen werden; und es ist hinreichend, wenn sie so verdünnt werden, daß sie etwa 8, 10 bis 12 Zoll weit von einander zu stehen kommen. Ueberdieses werden die Pflanzen zugleich etwas behackt, damit sie desto besser wachsen. Beyderley Arbeiten müssen aber nicht bey trockener Witterung, sondern nach einem gelinden Regen unternommen werden.

§. 126.

Die Ernte des Kümmels wird unternommen, wenn der größte Theil des Saamens reif ist, oder wenn sich die Saamenkapseln aufthun wollen, und man die schwarzen Körner darinnen bemerkt; alsdann werden die Stengel sammt den Köpfen ausgezogen, oder dicht an der Erde abgeschnitten; auf Tüchern in mäßige Gebunde gebunden, diese in kleine Haufen zusammen gesetzt, und wenn derselbe noch etwas abgetrocknet ist, auf mit Tüchern belegte Wa-

gen geladen, nach Hause geschafft, an einen luftigen Ort gebracht, bis derselbe recht dürre geworden, und dann ausgedroschen und gereiniget werden kann.

Der Kümmel dauert einige Jahre, und giebt zwey, auch drey Jahr gute Ernten, wenn das Land in guter Düngung ist; alsdann aber muß wieder ein frischer Acker hierzu bereitet und eine neue Aussaat dazu gemacht werden.

Dreyzehntes Kapitel.

Vom türkischen Weizenbau.

§. 127.

Türkischer Weizen, auch Mais, türkisches Korn genannt, ist seiner Gestalt nach wohl so ziemlich bekannt; allein dessen Cultur und nützlicher Gebrauch hingegen ist von seiner Vollkommenheit noch ziemlich weit entfernt. Sein Anbau ist nicht schwer, und der Nutzen davon ist beträchtlich; denn keine Getreideart bringt so viel, als wie diese. Eine einzige Aehre oder Kolben trägt 4, 5 bis 600 Körner, und jeder Stengel bringt 2 — 3 Aehren; die geringste davon bringt 2 bis 300 Körner, und diese können auch nicht verloren gehen, weil sie sehr fest sitzen.

Er kann für Menschen und Vieh auf mancherley Art genutzt werden. Man bereitet daraus ein vortreffliches Mehl, welches zum Brode und Kuchen sehr gut ist; auch kann man Bier und Brantewein davon verfertigen. Die unreifen Aehren geben, wenn sie gebraten werden, eine sehr angenehme Speise. Man kann ferner aus den Sten-

geln einen Syrup und Zucker bereiten. Alles Vieh, Rindvieh, Pferde, Schafe, Schweine und Federvieh frißt ihn sehr gern; und eben so dienen die Stengel und Blätter zur Fütterung des Viehes. Keine einzige Getreideart mästet so gut als diese; und zur Mastung der Schweine und des Federviehes ist diese Frucht vorzüglich geschickt, nur muß man denselben entweder schroten, oder mit kochendem Wasser aufquellen, wenn man ihn recht mit Nutzen füttern will.

§. 128.

Man hat hiervon zweyerley Arten:

1) den gemeinen kleinen Weizen, oder Mais;
2) den großen Mais.

Beyde Arten wechseln stark in Farben ab; manche Aehren haben gelbe Körner, andere weiße, durchscheinend blaue, rothe, marmorirte, oder von rothen und weißen Streifen. Bisweilen ist das eine Korn in der Aehre gelb, das andere roth. Man sucht aber vorzüglich den weißen und gelben zur Saat aus. Einige schreiben die verschiedenen Farben den verschiedenen Erdarten zu; allein es ist weit wahrscheinlicher, daß die Ausartung daher entstehet, wenn der Blüthenstaub von einem Stengel auf den andern auf eine oder die andere Art übergebracht wird. Dem sey nun wie ihm wolle, so schadet diese Farbenänderung nichts; denn es sind alle Körner gleich gut zu brauchen.

§. 129.

In Nordamerika wird der Mais noch mehr von den Europäern als von den Wilden gepflanzt. In den dortigen englischen Colonien sieht man viele Meilen weit nichts anders als Mais oder türkischen Weizen. Man treibt daselbst einen starken Handel damit; denn außer dem, was im Lande aufgeht, wird eine groß Menge nach Portugal und in die südlichen Länder von Amerika verführt.

§. 130.

Diese Frucht wächst in allerley Erdreich, auch in Brüchen und Mösern, und am besten bauet man sie an sonnenreichen Orten, weil sie die Wärme sehr liebt. Die beste Erdart hierzu ist diejenige, welche mit Sand vermischt ist. Selbst im Sandboden kommt er gut fort, wenn derselbe vorher durch genugsame Düngung in guten Stand gesetzt worden ist. Im schweren festen Lande gedeyhet er nicht so gut, wenn dasselbe nicht vorher durch eine leichtere Erdart oder Sand lockerer gemacht worden ist, damit Sonne, Luft und Regen besser eindringen und ihre alles belebende Kräfte äußern können.

§. 131.

Das zum türkischen Weizenbau bestimmte Land muß bereits vor Winters entweder gegraben, oder wenigstens acht bis zehn Zoll tief gepflügt, mit gut gefaultem Miste gedüngt, und dieser im Herbste noch unter die Erde gebracht werden. Im Frühlinge wird das Land sodann aufs neue gepflügt, fein klar zugerichtet, und sodann der Saame im Monat April folgender Maßen unter die Erde gebracht oder gesteckt.

Um das geschwindere Aufgehen und den bessern Wachsthum dieser Frucht zu befördern, so weicht man die Saamenkörner 24 Stunden vorher, ehe man dieselben legt, im Wasser, worin etwas Salpeter aufgelöst worden, ein; alsdann werden sie in ordentlichen Reihen einen bis anderthalben Schuh weit in ein drey Zoll tiefes Loch (und zwar in jedes derselben drey bis vier Körner) eingelegt und mit Erde bedeckt. Zu dieser Arbeit gebraucht man alte Weiber oder auch mäßige Kinder.

Wer keinen Salpeter hat, oder daran wenden will, um die Körner in Salpeter einzuweichen, der kann, statt dessen, gute Mistjauche nehmen, und dieselben darin 24 Stunden weichen lassen, ehe sie unter die Erde gebracht werden.

Wenn nach der Saat anhaltend trockene Witterung einfällt, so wird man das Wachsthum des aufgegangenen Weizens sehr befördern, wenn man denselben ein paar Mal begießen will oder kann.

Sind alle drey oder vier Körner in einem Loche aufgegangen, so können die schlechtesten Pflanzen ausgezogen und zu Viehfutter verwendet werden.

Das Unkraut darf bey dieser Pflanze eben so wenig, wie bey allen andern Gewächsen, überhand nehmen, sondern es muß, so wie es zum Vorschein kommt, vertilgt werden, welches zu gleicher Zeit geschehen kann, wenn man den Weizen behackt, oder das Erdreich auflockert, da dieses ohnehin ein paar Mal den Sommer hindurch verrichtet werden soll, wobey die Erde an die Stengel angehäufelt wird.

§. 132.

So bald als man sieht, daß die Körner in den Aehren hart zu werden anfangen, kann man den Gipfel, welcher nun verwelkt ist, abschneiden, und zum Viehfutter gebrauchen. Wenn man diese aber zu zeitig abschneidet, das heißt, wenn die Körner noch weich sind, so leiden die Aehren, und kommen nicht zur gehörigen Reife. Ungefähr im Monat September erfolgt die Reife des Weizens; alsdann werden die Kolben abgeschnitten, je zwey und zwey zusammen gebunden, auf einen luftigen Boden gehangen, daselbst getrocknet, und so lange hängen gelassen, bis man Gebrauch davon machen will, weil man diese Frucht so am längsten und besten aufbewahren kann; doch kann man sie auch ausgemacht auf einen Boden schütten. Wenn es die Witterung verstattet, den abgeschnittenen Weizen einen oder mehr Tage unter freyen Himmel im Sonnenschein liegen zu lassen, damit die Kolben etwas abtrocknen, so kann man auch dieses thun, ehe man sie auf den Boden hängt. Bey nasser Witterung hingegen

muß man sich hüten, die Ernte zu unternehmen, weil die Aehren oder Kolben alsdann schwer trocknen, und sodann leicht beschlagen oder schimmlich werden.

Manche sondern die Bälge von den Aehren sogleich auf dem Felde ab, so wie sie abgeschnitten worden; Andere schaffen die Aehren nach Hause, und verrichten die Absonderung daselbst. Letzteres ist darum besser, weil man diese Bälge alsdann sogleich beysammen hat, und sie hierauf an einem bequemen Orte trocknen, und zu Winterfutter aufbewahren kann; denn es giebt immer noch einige darunter, die nicht ganz trocken geworden, wenn gleich die Körner reif sind.

§. 133.

Der Weizen, aus welchem man Syrup oder Zucker bereiten will, wird, wenn er in der Blüthe stehet, an der Erde abgeschnitten, die Blätter verfüttert, und aus dem in den Stengeln befindlichen Mark Syrup gemacht, die Stengel aber getrocknet, und zum Verbrennen aufbehalten. Der Syrup wird folgender Maßen bereitet:

Das gedachte Mark wird mit Flußwasser vermischt, und in demselben etwa zwey Mal 24 Stunden stehen gelassen; nach Verlauf dieser Zeit ist dieses zu einem Brey geworden, welchen man über gelindem Kohlenfeuer in einem kupfernen, aber recht gut verzinnten Kessel, unter stetem Umrühren, so lange kochen läßt, bis die wässerichten Theile oder Feuchtigkeiten gänzlich verraucht sind, worauf man einen bräunlichen und zähen, ungemein süßen und angenehmen Syrup erhält, den man sodann in steinernen Büchsen an einem kühlen Orte zum Gebrauch aufbewahrt.

Aus den Körnern wird auch ein gutes, jedoch etwas schweres Brod gebacken, wenn sie gemahlen und mit Roggenmehle vermischt gebraucht werden.

Die unreifen Saamenkolben geben gebraten eine angenehme Speise; und eben so können dieselben auch wie Gurken mit Essig eingemacht werden.

§. 134.

Das einzige Unbequeme bey dieser Frucht ist, daß man die an den Kolben sehr fest sitzenden Körner nicht so, wie andere Getreidearten abdreschen kann, und das Entkörnen etwas mühsamer ist. Die zur Zeit bekannteste Methode, die Körner von den Kolben abzumachen, besteht darin, daß man über einem schicklichen Gefäße ein nicht gar zu scharfes Stück Eisen (welches allenfalls in einer alten Degenklinge bestehen kann) zu befestigen sucht, und dann die Körner an diesem Eisen von den Kolben abzureiben sich bemüht.

Die zur künftigen Saat nöthigen Körner läßt man am besten so lange an den Kolben sitzen, bis die Aussaat bald heran nahet, und dann werden nur die schönsten, größten Körner, die, wie gedacht, nur von einerley Farbe, gelb oder weiß sind, hierzu ausgewählt.

Inhalt.

I.

Johann Sedlaczek, über den Anbau der Erdmandel, und über den Gebrauch derselben, statt des Caffe's. Seite 7

II.

C. H. Dietrichs praktische Anweisung zum Anbaue mehrerer sehr einträglicher, nicht genug bekannter, Erdgewächse. 15

Erstes Kapitel.

Vom Krappbau.

§. 1. Beschreibung der Krapp-Pflanze. 18

§. 2. Was der Krapp für Erdreich verlangt, wenn derselbe gut gerathen soll. . . . 19

§. 3. Wie der Krapp aus dem Saamen zu erziehen. ebendaselbst

§. 4. Besser ist es, den Krapp aus jungen Schößlingen zu erziehen, auch wie und wenn der Acker hierzu zugerichtet werden müsse. . . . 20

§. 5. Wie die zum Krappbau nöthigen Beete angelegt werden müssen. . . . 21

§. 6. Was man beym Abnehmen der Krapp-Pflanzen für Vorsichten anwenden müsse. . . 22

§. 7. Wie die Krapp-Pflanzen in die Erde eingelegt werden müssen, und was man ferner zu ihrem guten Fortkommen zu beobachten habe. . Seite 23

§. 8. Wie die Krapp-Pflanzen weiter im Laufe des Jahres zu behandeln sind. . . 24

§. 9. Wie die Krapp-Pflanzen im folgenden Jahre nach der Anpflanzung zu behandeln sind. . . 25

§. 10. Behandlung des Krapps im dritten Jahre. ebendas.

§. 11. Wenn und wie die Krappwurzeln aus dem Lande genommen werden. 26

§. 12. Wie die Krappwurzeln getrocknet werden sollen. 27

§. 13. Was man beym Stampfen der Krappwurzeln zu beobachten habe, und wie vielerley Sorten von Krapp-Pulver zu machen ist. . . . ebend.

§. 14. Wie die verschiedenen Abgänge von den Krappwurzeln zu benutzen sind. . . 28

§. 15. Wie das erlangte Krapp-Pulver aufzubewahren sey, und in welcher Zeit dasselbe mit dem besten Vortheile verkauft werden kann. . . . 29

§. 16. Werden ein paar fehlerhafte Arten, den Krapp zu bauen, angeführt. . . . ebend.

§. 17. Warum man mit dem Krappbau in Ansehung des Landes umwechseln müsse. . . 30

§. 18. Vom nützlichen Gebrauch der grünen Krappwurzeln zur Färberey. . . . ebend.

Zweytes Kapitel.

Vom Mohnbau.

§. 19. Von den verschiedenen Mohnsorten und dem vielfachen Gebrauch des Mohns. . . 36

§. 20. Vom offenen und verschlossenen Mohn. Seite 37

§. 21. Was der Mohn für Erdreich verlangt, und wie dasselbe im Herbste zubereitet werden müsse. 38

§. 22. Wenn der Mohn ausgesäet werden soll, und wie viel man Saamen auf einem Acker nöthig hat. ebend.

§. 23. Wenn die Pflanzen aufgehen, und warum die Aussaat nicht zu frühzeitig unternommen werden darf. 39

§. 24. Wie die aufgegangenen Mohnpflanzen zu behandeln sind, um viel und schöne große Mohnköpfe zu erhalten. ebend.

§. 25. Wenn der Mohn zu seiner Reife gelangt, und was man beym Einernten desselben zu beobachten habe. 40

§. 26. Auf was für Art der Mohnsaame am besten aus den Köpfen gemacht wird. . . 41

§. 27. Was man zu thun habe, wenn man Oel aus dem Mohne schlagen will, um recht gutes schmackhaftes Oel zu erhalten. . . . ebend.

§. 28. Was man bey Erziehung des Saamens zu beobachten habe. . . . 42

§. 29. Beschreibung des Mohnbaues im Dessauischen, und dessen Nutzbarkeit. . . ebend.

Drittes Kapitel.

Vom Erdmandelbau.

§. 30. Vom nützlichen Gebrauche der Erdmandeln zum Caffe, statt des theuren ausländischen. . 49

§. 31. In was für Erdreiche die Erdmandeln am besten wachsen und die mehresten Früchte bringen. . 50

§. 32. Zu welcher Zeit die Erdmandeln in die Erde gebracht werden müssen; wie man die Beete hierzu bereitet, und was ferner bey und nach der Aussaat zu beobachten ist. 51

§. 33. Was man zu thun habe, wenn die Pflanzen etliche Zoll hoch erwachsen sind. . . Seite 51

§. 34. Fernere Pflege der Erdmandeln. . 52

§. 35. Wenn und wie das Gras von den Erdmandel-Stöcken als ein sehr gutes Viehfutter zu benutzen ist. . ebend.

§. 36. Wenn die Erndte der Erdmandeln eintritt, und was man beym Einernten und Trocknen derselben zu beobachten habe. . . . 53

§. 37. Wie der reichliche Ertrag dieser Frucht zu bewirken sey. . . . 54

§. 38. Wie man verfahren müsse, wenn die Erdmandeln zum Gebrauch als Caffe und geröstet angewendet werden sollen. ebendas.

§. 39. Aus den Erdmandeln kann auch ein vortreffliches Oel zur Speise bereitet werden. . . 55

Viertes Kapitel.

Vom Waidbau.

§. 40. Was der Waid für Erdreich verlangt, und wie dasselbe zubereitet werden soll. . . 56

§. 41. Wie guter Waidsaame beschaffen seyn soll; wenn derselbe ausgesäet wird, und wie viel auf einem Acker nothwendig ist. . . . ebend.

§. 42. Wie die Waidpflanzen nach dem Aufgehen zu behandeln sind. . . . 57

§. 43. Wenn und wie die Waidblätter eingeerntet und dann zum Gebrauch weiter behandelt werden müssen. ebend.

§. 44. Wie oft die Waidblätter im Sommer geerntet werden können. . . . 58

§. 45. Wie der Waidsaame erzogen wird. . ebend.

Fünftes Kapitel.

Vom Saflorbau.

§. 46. Zu was für Farben der Saflor angewendet, und wo derselbe am mehresten gebauet wird. Seite 59
§. 47. Was die Saflorpflanze für Erdreich verlangt. 60
§. 48. Wenn der Saflorsaame ausgesäet werden soll, und wie die Pflanzen nach dem Aufgehen zu behandeln oder zu warten sind. . . . ebend.
§. 49. Wenn die Saflorblumen erscheinen, wenn dieselben abgenommen werden sollen, und was ferner dabey zu beobachten ist. . . . 61
§. 50. Die Saflorblüthen müssen wohl getrocknet und gut aufbewahrt werden. . . 62
§. 51. Wie manche Personen die Saflorblumen auf eine ihnen schädliche und unerlaubte Art behandeln. ebend.
§. 52. Womit ein mit Saflor bestellter Acker am besten wiederum bestellt werde, und wie der Saame aufbewahrt werden soll. . . . 63

Sechstes Kapitel.

Vom Safranbau.

§. 53. Vom Gebrauch des Safrans, und wie derselbe verfälscht wird. . . . 64
§. 54. Was der Safran für ein Erdreich verlangt. ebend.
§. 55. Zu welcher Zeit und wie das Land zur Pflanzung zugerichtet wird, auch wenn und wie die Safranzwiebeln in die Erde gebracht werden. . . 65
§. 56. Was man nach der Anpflanzung zu beobachten habe, und wie die Safranblumen aufgenommen und getrocknet werden müssen. . . . ebend.

§. 57. Was man im zweyten und dritten Jahre bey den Safranzwiebeln zu beobachten habe. . Seite 66

§. 58. Wenn die Safranzwiebeln umgesetzt werden müssen, und was man hierbey ferner zu beobachten habe. ebend.

§. 59. Wie man in England beym Bau und Trocknen des Safrans zu Werke geht. . . 67

Siebentes Kapitel.

Vom Süßholzbau.

§. 60. Was das Süßholz für Erdreich verlangt. 75

§. 61. Wie das Land zum Süßholze zubereitet werden müsse, und welches die beste Zeit zur Anpflanzung ist. ebend.

§. 62. Wie die Süßholzpflanzen beschaffen seyn sollen; wie die Pflanzung unternommen wird, und wie lange die Wurzeln in der Erde gelassen werden müssen. . 76

§. 63. Was man weiter beym Süßholzbau zu beobachten habe. . . . 77

§. 64. Welches die beste Zeit sey, die Wurzeln aus der Erde zu nehmen, oder die Süßholzernte zu veranstalten, und wie die Wurzeln ferner behandelt und zum Verkauf geschickt gemacht werden. . . . ebend.

Achtes Kapitel.

Vom Anbau der in so vielerley Betracht nützlichen Seidenpflanze.

§. 65. Sonderbare Bemerkung über die Nutzbarkeit der Seidenpflanze. . . 78

§. 66. Hat Beziehung auf den vorigen Paragraph. 79

§. 67. Werden verschiedene Schriftsteller angeführt, welche sehr gute Versuche mit der Seidenpflanzwolle zu verschiedenen

Zeugen u. d. m. angestellt haben, und welche diese Pflanze also als ein sehr gutes Material beym Manufakturwesen empfohlen haben. . . Seite 81

§. 68. Wird ein neuer Schriftsteller und die von demselben aus der Seidenpflanzwolle vielfältig bereiteten Produkte angeführt, und die Nutzbarkeit dieser Pflanze dadurch noch mehr bewiesen. . . . 85

§. 69. Was die Seidenpflanze noch mehr für Vortheile gewährt. . . . 94

§. 70. Was die Seidenpflanze für Erdreich verlangt. 95

§. 71. Wie das Land hierzu zubereitet, und wie die Pflanzen aus dem Saamen erzogen werden. . 96

§. 72. Wie die Seidenpflanzen nach dem Aufgehen zu behandeln sind. . . . ebend.

§. 73. Wenn die Pflanzen zum Versetzen tauglich sind, auch wenn und wie dieses geschehen müsse. . 97

§. 74. Weitere Behandlung der Seidenpflanzen nach dem Versetzen. . . . ebend.

§. 75. Wie die Seidenpflanze durch Wurzelableger fortgepflanzt wird. . . . 98

§. 76. Wenn die Pflanzen hervorkommen, blühen, und die Schoten, welche die Seide enthalten, erscheinen, und sich ihrer Reife nähern. . . 99

§. 77. Wenn man die Ernte der Schoten oder der Seide anstellen muß, und was man dabey zu beobachten habe. ebend.

§. 78. Auf was für Art die Seidenwolle von den daran befindlichen Saamenkörnern befreyet werden könne. 100

§. 79. Wenn die Stengel der Seidenpflanze abzuschneiden sind, und wie man damit verfahren müsse, um ein hanf- oder flachsartiges Gespinnste davon zu bereiten. 101

§. 80. Wie man seine angelegte Plantage gar leicht vergrößern könne. . . . Seite 101

§. 81. Die Seidenpflanze bedarf wenige Wartung. 102

§. 82. Wie viel ein Acker, mit der Seidenpflanze bepflanzt, eintragen könne. . . ebend.

§. 83. Durch was sich der Anbau der Seidenpflanze noch mehr empfiehlt. . . . 103

§. 84. Hat Beziehung auf das Vorhergehende. ebend.

Neuntes Kapitel.

Vom Hanfbaue.

§. 85. Warum der so nützliche Hanfbau in den mehresten Ländern so schlecht betrieben wird. . . 104

§. 86. Vom männlichen und weiblichen Geschlechte des Hanfes. . . . 105

§. 87. Werden die Fehler angezeigt, welche man überall beym Anbau des Hanfes begeht. . . ebend.

§. 88. Was der Hanf für Erdreich verlangt, und wie dasselbe gedüngt und zubereitet werden müsse. . 107

§. 89. Wie der zu Hanf bestimmte Acker im Frühlinge zubereitet werden soll. . . 108

§. 90. Zu welcher Zeit der Hanf ausgesäet werden soll; wie viel man Saamen auf einen Acker bedarf, und was ferner dabey zu beobachten ist. . . 109

§. 91. Was nach dem Aufgehen des Hanfes zu beobachten ist. . . . 110

§. 92. Wenn die Ernte des sogenannten Fimmels oder männlichen Hanfes angefangen werden soll. ebend.

§. 93. Wie der ausgezogene Fimmel ferner zu behandeln und zu rösten sey. . . Seite 111

§. 94. Wenn der weibliche Hanf zu ernten sey, und was dabey zu beobachten ist. . . 112

§. 95. Wie der Hanfsaame zu behandeln ist. ebend.

§. 96. Vom Darren des Hanfes. . 113

§. 97. Vom Brechen des Hanfes. . 114

§. 98. Vom Schwingen des Hanfes. . ebend.

§. 99. Wie der Hanf zu feinem Gespinnste zuzubereiten ist. ebend.

§. 100. Weitere Behandlung des Hanfes. 115

Zehntes Kapitel.

Vom Tabaksbau.

§. 101. Von dem zum Tabaksbau nöthigen Lande, dessen Düngung und Zubereitung. . . 116

§. 102. Warum die Tabakspflanzen mit mehrerm Vortheile im freyen Lande zu erziehen sind, und was man für Tabakssaamen zur Aussaat anwenden soll. . ebend.

§. 103. Von der besten Zeit, wenn die Tabakspflanzen zu verpflanzen sind, und was man dabey zu beobachten hat, wenn der Acker trocken ist. . . 118

§. 104. Was man für Pflanzen auswählen muß, in was für einer Entfernung dieselben zu pflanzen sind, und was man weiter dabey zu beobachten habe. . 119

§. 105. Von der ersten Arbeit auf dem Tabakslande nach der Auspflanzung. . . Seite 119

§. 106. Wenn und was für Pflanzen das Herz auszubrechen ist. . . . 120

§. 107. Wenn die untersten Blätter von den Pflanzen abzunehmen sind, und das sogenannte Geizen zu veranstalten ist. . . ebend.

§. 108. Was man für Pflanzen zu Saamen stehen läßt, und wie diese zu behandeln sind. . . 121

§. 109 Woran man das Reifwerden der Tabaksblätter erkennet. . . ebend.

§. 110. Mit was für Vorsichten die Tabakserndte anzustellen sey, oder wie die Blätter abgenommen werden sollen. 122

§. 111. Hat Bezug auf den vorhergehenden Paragraph. 123

§. 112. An was, und wie die Tabaksblätter zum Trocknen angereihet werden. . . ebend.

§. 113. Wie die Tabaksblätter zu behandeln sind, ehe dieselben zum Trocknen auf Böden gehängt werden. 124

§. 114. Wie die Tabaksblätter zum Trocknen aufgehängt werden sollen. . . ebend.

§. 115. Warum keine gewisse Zeit zum Trockenwerden der Blätter bestimmt werden kann. . . 125

§. 116. Wie die Tabaksblätter beschaffen seyn müssen, wenn sie gut getrocknet heißen sollen. . . ebend.

§. 117. Warum man nicht gute und schlechte Tabaksblätter unter einander hängen soll. . . ebend.

§. 118. Wie man die getrockneten Tabaksblätter ferner behandelt, und sie zu Kaufmannsgut zubereitet. 126

Eilftes Kapitel.

Vom Anisbau.

§. 119. Warum sich so Wenige mit dem Anbau des Anises beschäftigen. . . . Seite 127

§. 120. Was dem Anis schädlich ist, und wie man sich dießfalls helfen kann. . . . ebend.

§. 121. Was man für Land zu dem Anisbau anwenden soll, und wie dasselbe zuzurichten ist. . 128

§. 122. Wenn und wie der Anissaamen ausgesäet wird. ebend.

§. 123. Wie der Anis einzuernten, zu trocknen und zu reinigen ist. . . . 129

Zwölftes Kapitel.

Vom Kümmelbau.

§. 124. Was der Kümmel für Erdreich verlangt. 129

§. 125. Wie das Land zum Kümmel zuzurichten, der Saame auszusäen und die Pflanzen zu behandeln sind. 130

§. 126. Vom Einernten des Kümmels. ebend.

Dreyzehntes Kapitel.

Vom türkischen Weizenbau.

§. 127. Vom vielfachen Nutzen oder Gebrauch des türkischen Weizens. . . . 131

§. 128. Von den verschiedenen Arten des türkischen Weizens. 132

§. 129. Wo der türkische Weizen sehr häufig gebauet wird. . . . Seite 132

§. 130. In was für Erdreich der Mais am besten wächst. 133

§. 131. Wie man das Land zu dieser Frucht zurichtet, den Saamen in die Erde bringt, und die Pflanzen wartet. ebend.

§. 132. Wie der türkische Weizen einzuernten ist, und was man dabey zu beobachten habe. . . 134

§. 133. Wie man einen guten Syrup aus dem türkischen Weizen machen könne. . . 135

§. 134. Wie die Körner aus den Kolben oder Aehren gemacht werden. . . . 136

Bayerische Staatsbibliothek München

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Sedlaczek, Johann

Unterricht über den Anbau der Erdmandel

Leipzig 1804

Oecon. 1589
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299009-6